SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

اجاق ماکروویو

روش استفاده و راهنمای آشپزی

GE4020W / GE4020 / GE401

راهنمای سریع ۲
اجاق ۲
صفحه کنترل ۳
لوازم جانبی ۳
طرز استفاده از کتابچه راهنما ۴
توصیه های ایمنی ۴
نصب و راه اندازی اجاق ماکروویو ۶
تنظیم ساعت ۶
وقتی دچار تردید یا مشکل می شوید چه می کنید ۷
پخت/ گرم کردن ۷
سطوح قدرت ۸
توقف پخت ۸
تنظیم زمان پخت ۸
استفاده از برنامه گرم کردن/ پخت سریع ۸
استفاده برنامه پخت دوتایی ۹
تنظیم برنامه گرم کردن / پخت سریع ۹
استفاده از سینی سرامیکی ۱۰
تنظیم سینی سرامیکی ۱۰
استفاده از برنامه یخ زدایی اتوماتیک ۱۱
تنظیم برنامه یخ زدایی اتوماتیک ۱۱
انتخاب لوازم جانبی ۱۲
گریل (کباب کردن) ۱۲
ترکیب ماکروویو و گریل ۱۳
قطع صدای بوق ۱۳
قفل ایمنی اجاق ماکروویو ۱۳
راهنمای لوازم آشپزی ۱۴
راهنمای آشپزی ۱۵
طرز تمیز کردن اجاق ماکروویو ۲۱
نگهداری و تعمیر اجاق ماکروویو ۲۲
مشخصات فنی ۲۲

Planet First 100% Recycled Paper

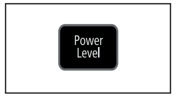
این دفترچه راهنما از ۱۰۰ درصد کاغذ بازیابی شده تولید شده است.

Code No. : DE68-03281B

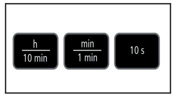
راهنمای سریع

اگر می خواهید غذا بپزید.

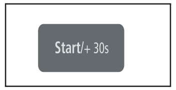
۱. غذا را در اجاق آماده قرار دهید.
قدرت درجه حرارت را با یک یا چند بار فشار دادن کلید Power Level انتخاب کنید.



۲. زمان پخت غذا را با فشار دادن کلید 10min، 1min یا 10s انتخاب کنید.

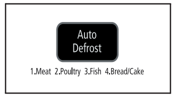


۳. کلید Start را فشا ر دهید.
نتیجه : در این هنگام پخت آغاز می گردد. پس از اتمام پخت دستگاه ۴ بار بوق می زند.

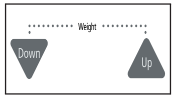


اگر می خواهید غذای منجمدی را ذوب کنید.

۱. غذای منجمد را در اجاق قرار دهید.
با یک یا چند بار فشار دادن کلید Auto Defrost نوع غذای منجمد خود را انتخاب نمایید.



۲. با فشار دادن کلید Up/Down وزن غذای منجمد را انتخاب کنید.



۳. کلید Start رافشار دهید.

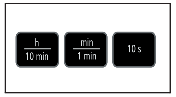
اگر بخواهید ۳۰ ثانیه به زمان اضافه کنید.

بگذارید غذا داخل اجاق بماند .
برای هر ۳۰ ثانیه یک بار کلید +30s را فشار دهید.

اگر می خواهید غذا را گریل (کباب کردن) کنید.

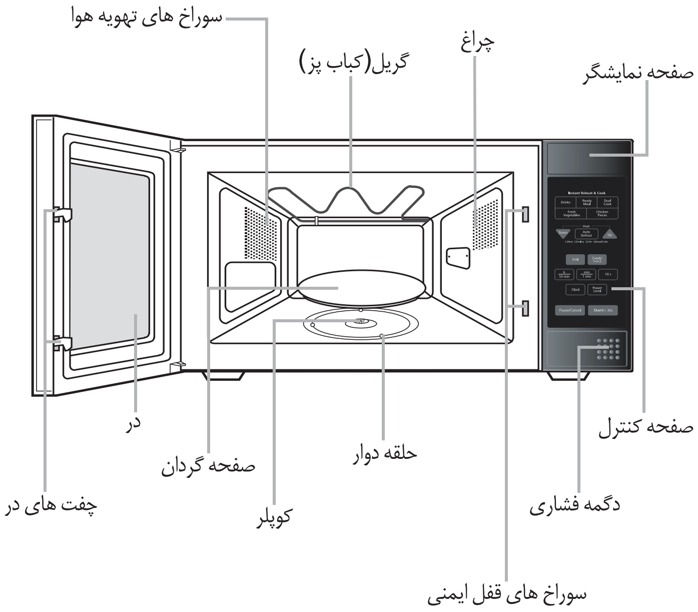
۱. با فشار دادن کلید Grill، انتخاب زمان (کلید 10min، 1min یا 10s) و کلید Start، گریل را برای دمای مورد نظر گرم کنید.

۲. غذا را روی پایه فلزی در اجاق قرار دهید.
کلید Grill فشار دهید. زمان را با فشار دادن کلید 10min، 1min یا 10s انتخاب کنید.



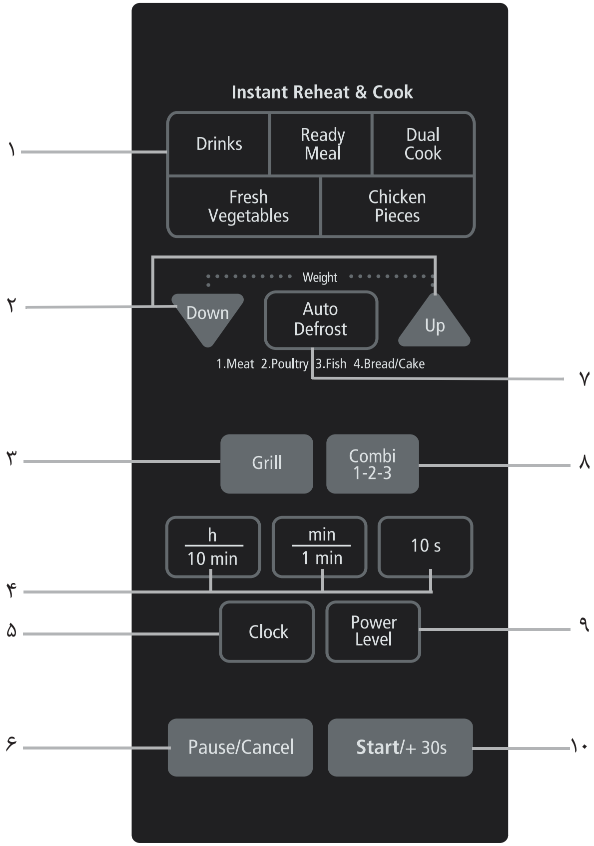
۳. کلید Start را فشار دهید.

اجاق



فارسی

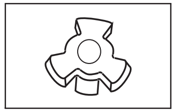
صفحه کنترل



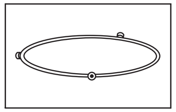
۱. گرم کردن/ پخت سریع
۲. کلید بالا/پایین (وزن)
۳. انتخاب حالت های گریل
۴. تنظیم زمان
۵. تنظیم ساعت
۶. کلید توقف/ حذف
۷. برنامه یخ زدایی اتوماتیک
۸. انتخاب حالت پخت ترکیبی
۹. انتخاب حالت ماکروویو/ سطوح قدرت
۱۰. کلید شروع

لوازم جانبی

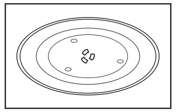
بنابر مدل دستگاهی که شما خریداری کرده اید، تعدادی لوازم جانبی در اختیار شما قرار می گیرد که برای موارد مختلفی مورد استفاده قرار می گیرد.



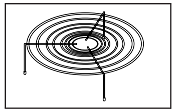
۱. **کوپلر**، این قطعه کف اجاق ، بالای محور موتور قرار داده شده است.



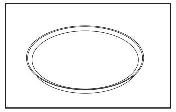
۲. **حلقه دوار**، که باید در مرکز اجاق قرار گیرد و صفحه گردان را محافظت می نماید.



۳. **صفحه گردان**، روی حلقه دوار قرار می گیرد و مرکز آن باید روی کوپلر قرارگیرد.



۴. **پایه فلزی**، روی صفحه گردان قرار می گیرد و مرکز آن را می توان در گریل یا پخت ترکیبی به کار برد.



۵. **بشقاب سرامیکی**، به صفحه ۱۶ تا ۱۹ مراجعه کنید.
بشقاب سرامیکی هنگام پخت اتوماتیک یا دستی مورد استفاد ه قرارمی گیرد.

☛ هرگز ماکروویو را بدون حلقه دوار و صفحه گردان روشن ننمایید.

فارسی

طرز استفاده از کتابچه راهنما

شما یک اجاق ماکروویو **سامسونگ** خریداری نموده اید. این کتابچه حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد چگونگی استفاده از اجاق می باشد:

- **اقدامات ایمنی**
- **لوازم جانبی و ظروف آشپزی مناسب**
- **اطلاعات مفید برای آشپزی**

در صفحه اول کتابچه یک راهنمای سریع وجود دارد که چهار عمل اصلی پخت غذا را توضیح می دهد.

- **پخت غذا**
- **یخ زدایی کردن(Defrost) مواد غذایی منجمد**
- **گریل(کباب‌کردن)**
- **اضافه کردن زمان پخت**

در ابتدای این کتابچه، عکسی از اجاق ماکروویو و مهم تر از آن عکسی از صفحه کنترل مشاهده می کنید تا بتوانید کلیدها را راحت تر پیدا کنید. در مراحل گام به گام سه علامت مختلف استفاده شده است.

مهم **توجه** **احتیاط**

اقدامات لازم برای جلوگیری از قرارگرفتن بیش از حد در مقابل انرژی ماکروویو

قصور در رعایت موارد ایمنی زیر ممکن است منجر به خطر در معرض قرار گرفتن انرژی ماکروویو گردد.

۱. تحت هیچ شر ایطی نباید اجاق را با درِ باز به کار انداخت و یا قفل های ایمنی (چفت ها در) را دستکاری کرد و یا چیزی را داخل سوراخ های قفل ایمنی گذاشت.

۲. هیچ شیئی را بین درِ اجاق و صفحه جلویی قرار ندهید و نگذارید که بقایای مواد پاک کننده روی سطح درزها جمع شود. پس از استفاده از اجاق، حتماً درز و سطوح درز آن را ابتدا با یک پارچه مرطوب و سپس با یک پارچه خشک و نرم تمیز نمایید.

۳. در صورت خراب شدن اجاق ماکروویو ، تا زمانی که آن را توسط یک تعمیرکار مجرب که توسط کارخانه تعلیم دیده است ، تعمیر ننموده اید، آن را روشن ننمایید.

این مسئله خیلی مهم است که درِ اجاق کاملاً بسته باشد و هیچ صدمه ای به قطعات زیر وارد نشده باشد:

(۱) در، زوار در و سطوح درزهای در

(۲) چفت های در (شکسته یا شل شود)

(۳) سیم برق

۴. ماکروویو نباید توسط فرد دیگری به جز یک تکنیسین مجرب که زیر نظر کارخانه آموزش دیده است، تنظیم یا تعمیر شود.

توصیه های ایمنی

توصیه های مهم ایمنی.

این نکات را به دقت بخوانید و برای مراجعات بعدی در نظر داشته باشید.

لطفاً قبل از پخت غذا یا مایعات در ماکروویو، مطمئن شوید که اقدامات ایمنی زیر صورت گرفته است.

۱. از هیچ گونه وسایل آشپزی فلزی در داخل اجاق ماکروویو استفاده نکنید:

- ظروف فلزی
- ظروف غذاخوری با تزئینات طلایی یا نقره ای
- سیخ کباب، چنگال و غیره

دلیل: ممکن است جرقه یا جریان الکتریکی به وجود آید و به اجاق ماکروویو صدمه بزند.

۲. گرم نکنید:

- بطری ها، شیشه ها و ظروف خالی از هوا (برای مثال شیشه غذای بچه)
- غذاهای غیرقابل نفوذ در برابر هوا (مثل تخم مرغ، دانه های پوست دار مثل فندق یا گردو و گوجه فرنگی)

دلیل: افزایش فشار داخلی آنها ممکن است باعث انفجار آنها شود.

نکته مهم: درپوش ها، روکش و کیسه های سوراخ شده و غیره را بردارید.

۳. هرگز موقع خالی بودن اجاق ماکروویو آن را روشن نکنید.

دلیل: دیواره های اجاق ممکن است آسیب ببیند.

نکته مهم: همیشه یک لیوان آب را داخل اجاق قرار دهید تا اگر تصادفاً روشن شد، آب امواج داخل اجاق ماکروویو را جذب کند.

۴. هرگز سوراخ های تهویه هوا را با پارچه یا کاغذ نپوشانید.

دلیل: ممکن است پارچه یا کاغذ در اثر هوای داغی که از اجاق خارج می گردد، آتش بگیرد.

۵. همیشه موقع برداشتن ظرف غذا از داخل دستکش استفاده کنید.

دلیل: بعضی از ظروف امواج را جذب می نمایند و حرارت از غذا به ظرف منتقل می گردد. بنابراین ظروف همیشه داغ هستند.

۶. هرگز به المنت های حرارتی یا دیواره داخلی اجاق دست نزنید.

دلیل: این دیواره ها حتی پس از پایان آشپزی به اندازه کافی داغ هستند تا دست را بسوزانند، اگرچه به نظر نمی رسند.هرگز نگذارید مواد قابل اشتعال با محفظه داخل اجاق تماس حاصل نماید. اول اجازه دهید تا اجاق خنک شود.

۷. برای کاهش خطر آتش سوزی در محفظه ماکروویو:

- مواد اشتعال زا را داخل اجاق قرار ندهید.
- نوارهای سیمی را که دور بسته های کاغذی یا پلاستیکی پیچیده شده باز کنید.
- برای خشک کردن ماکروویو از روزنامه استفاده نکنید.

توصیه های ایمنی (ادامه)

۸. در موقع گرم کردن مایعات و غذای اطفال مراقبت های ویژه ای انجام دهید.
- همیشه پس از خاموش کردن ماکروویو ، حداقل ۲۰ ثانیه صبر کنید تا درجه حرارت متعادل گردد.
- در صورت لزوم در حین گرم شدن و همیشه پس از گرم شدن غذا را بهم بزنید.
- پس از گرم شدن ، در صورتی که ظرف خیلی داغ است، موقع بلند کردن آن مواظب آن باشید که خودتان را نسوزانید.
- خطر فوران با تاخیر، هنگام جوشیدن وجود دارد.
- برای جلوگیری از جوشیدن با تاخیر و امکان سوختن بدن، بایستی یک قاشق پلاستیکی یا شیشه ای داخل ظرف محتوی مواد آشامیدنی قرار دهید و قبل ، در حین و بعد از حرارت بهم بزنید.

دلیل: در حین حرارت دادن مایعات ، نقطه جوش تغییر می یابد ، این بدان معناست که فوران در حین جوشیدن ، پس از اینکه ظرف ز اجاق ماکروویو خارج گردید شروع می شود، و ممکن است خودتان را بسوزانید.

- در صورت سوختن و تاول زدن از دستورالعمل کمک های اولیه استفاده کنید:

  عضو سوخته شده را حداقل ۱۰ دقیقه در آب سرد فروبرید.

  روی آن را با یک پارچه تمیز و خشک بپوشانید.

  از به کار بردن هرگونه کرم، روغن و لوسیون خودداری کنید.
- هرگز ظرف را تا بالا پر نکنید و ظرفی را انتخاب نمایید که در قسمت بالا پهن تر از قسمت پایین باشد تا از سررفتن مواد در حین جوشیدن جلوگیری شود. بطری های با گردن باریک هم ممکن است در اثر زیاد شدن حرارت منفجر گردند.
- همیشه درجه حرارت غذا یا شیر بچه را قبل از خوراندن کنترل کنید.
- هرگز شیشه بچه را با پستانک روی آن ، حرارت ندهید چون ممکن است در اثر زیاد شدن حرارت منفجر گردند.

۹. سیم برق یا دوشاخه را داخل آب فرو نبرید و سیم برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
اگر سیم برق یا دوشاخه ، صدمه دیده باشد هرگز از دستگاه استفاده نکنید.

۱۰. در موقع باز کردن در، به اندازه طول بازوی خود از اجاق فاصله بگیرید.

دلیل: هوای داغ یا بخار خارج شده، ممکن است سبب سوختگی گردد.

۱۱. داخل محفظه ماکروویو را تمیز نگه دارید.

دلیل: ذرات و مواد غذایی و روغن های پاشیده شده به دیوار یا کف اجاق می چسبد و به رنگ آن صدمه می زند و کارآرایی آن را کاهش می دهد.

۱۲. ممکن است صدای" کلیک" در موقع کارکردن ماکروویو و به خصوص موقعی که ماکروویو در حالت یخ زدایی می باشد، شنیده شود.

دلیل: وقتی که خروجی برق عوض می شود این صدا شنیده می شود که عادی است.

۱۳. اگر ماکروویو بدون مواد غذایی کارکند، به طور اتوماتیک برای ایمنی، برق آن قطع می شود.

دستورات ایمنی مهم

درصورتیکه غذا را در ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا دیگر مواد قابل احتراق گرم یا پخت می نمایید، بایستی در حین پخت هر از گاهی داخل اجاق را نگاه کنید.

مهم

بچه های کوچک هرگز نباید اجازه داشته باشند که از ماکروویو استفاده و یا با آن بازی کنند. همچنین هرگز نباید وقتی ماکروویو روشن است، بچه‌ها نزدیک آن تنها بگذارید. اشیاء مورد علاقه بچه ها نباید روی ماکروویو و یا داخل آن مخفی شود.

مهم

اگر در یا چفت های در اجاق ماکروویو آسیب ببینند، تا زمانی که دستگاه به وسیله تکنیسین مجرب تعمیر نشده، نباید از آن استفاده شود.

مهم

برای هر شخصی خطرناک استکه بدون محافظ در معرض امواج ماکروویو قرار بگیرد.

مهم

مایعات و غذاها را زمانی که در حالت احتراق هستند، نباید به صورت سرپوشیده گرم کنید.

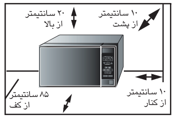
مهم

فقط زمانی به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را بدهید که دستورات لازم جهت استفاده صحیح را به آنان آموزش داده باشید. کودکان می توانند به صورت ایمن و مطمئن از این اجاق استفاده کنند، در صورتی که خطرات استفاده نادرست را بدانند.

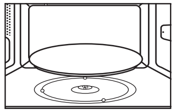
فارسی

نصب و راه اندازی اجاق ماکروویو

اجاق ماکروویو را در یک سطح صاف و به اندازه کافی محکم قرار دهید تا به راحتی بتواند وزن آن را تحمل کند.



۱. در موقع نصب اجاق ، با قرار دادن حداقل ۱۰سانتیمتر (۴ اینچ) فاصله از پشت و از پهلوی آن و ۲۰ سانتیمتر (۸ اینچ) ز بالای آن و ۸۵ سانتیمتر (۳۳ اینچ) از کف آن مطمئن شوید که به اندازه کافی فضای تهویه برای آن وجود دارد.



۲. تمامی لوازم بسته بندی شده داخل اجاق ماکروویو را بردارید.
حلقه دوار و صفحه گردان را نصب نمایید.
کنترل کنید که صفحه گردان به راحتی می چرخد.

۳. اجاق ماکروویو باید طوری قرار داده شود که پریز برق در دسترس باشد.

❄ هرگز سوراخ های تهویه هوا را مسدود نکنید. چراکه ممکن است در اثر بالا رفتن حرارت، اجاق ماکروویو به طور اتوماتیک خاموش شود. در این حالت تا وقتی که دستگاه به اندازه کافی سرد نشود، غیرقابل استفاده خواهد بود.

❄ برای ایمنی شخصی خودتان، دو شاخه سیم را به یک پریز زمینی ۳شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز AC ، متصل نمایید. اگر سیم برق دستگاه صدمه دید. برای جایگزین کردن آن با نزدیک ترین نمایندگی تماس بگیرید.

❄ هرگز اجاق ماکروویو را در محیط های گرم یا مرطوب مثلاً نزدیک اجاق های معمول یا رادیاتور نصب نکنید. مشخصات برق ماکروویو باید رعایت شود و درصورت استفاده از سیم رابط، کابل بایستی مشخصات همان کابل استانداردی که ضمیمه ماکروویو می باشد را داشته باشد. قبل از استفاده از اجاق برای برای اولین بار، قسمت های داخلی و زوار آن را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

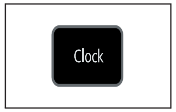
تنظیم ساعت

زمانی که دستگاه به برق وصل مي شود ، 0، 88:88 ویا12:00به طور اتوماتیک روی صفحه نمایش ظاهر می شود. لطفاً زمان را تنظیم کنید.

فر مایکروویو شما دارای ساعت می‌باشد. زمان آن را می‌توانید به صورت ۱۲ساعتی یا ۲۴ ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر دوباره تنظیم کنید:

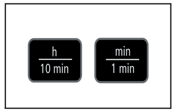
- ***وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده‌اید.***
- ***پس از قطع برق***

✉ موقع تغییر ساعت در زمستان و تابستان فراموش نکنید که دوباره ساعت را تنظیم کنید.

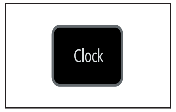


۱. برای نمایش ساعت در حالت ...

۲۴ ساعته
۱۲ ساعته



۲. ساعت را با کلید h و دقیقه را با کلید min تنظیم کنید.



۳. زمانی که ساعت درست به نمایش در آمد دوباره کلید Clock را فشار دهید تا ساعت شروع به کار کند.

وقتی دچار تردید یا مشکل شدید، چه کار کنید

اگر دچار یکی از مشکلات زیر شدید، راه حل های ارائه شده را امتحان نمایید.

◆ این حالات عادی هستند.
- تشکیل قطرات آب در داخل محفظه
- جریان هوا در اطراف در و روکش خارجی
- انعکاس نور در اطراف در و روکش خارجی
- خروج بخار از اطراف در یا دریچه ها

◆ وقتی که کلید Start را فشار می دهید، اجاق روشن نمی شود.
- آیا در، کاملاً بسته شده است؟

◆ غذا به هیچ وجه پخته نشده است.
- آیا تایمر را به درستی تنظیم نموده اید/یا کلید Start را فشار داده اید؟
- آیا در، بسته است؟
- آیا بار مصرف برق آنقدر زیاد است که موجب شده فیوز بپرد ویا جرقه بزند؟

◆ غذا بیشتر یا کمتر از حد لازم پخته شده است.
- آیا بنا به نوع غذا، زمان مناسبی برای پخت آن در نظر گرفته اید؟
- آیا درجه حرارت مناسبی انتخاب شده است؟

◆ جرقه و صدایی در داخل ماکروویو به وجود آید (قوس الکتریکی)
- آیا از ظروف با تزئینات فلزی استفاده کرده اید؟
- آیا چنگال یا لوازم آشپزخانه فلزی داخل اجاق ماکروویو جاگذاشته اید؟
- آیا فویل آلومینیومی خیلی نزدیک به دیواره داخلی نیست؟

◆ ماکروویو با امواج رادیو و تلویزیون تداخل پیدا می کند.
- زمانیکه اجاق ماکروویو در حال کارکردن است ممکن است پارازیت هایی در تلویزیون یا رادیو پدید آید. این مسئله عادی است. برای حل این مسئله، ماکروویو را به دور از رادیو و تلویزیون یا آنتن های هوایی نصب نمایید.
- در صورتی که تداخلی در عمل کننده ها (میکروپروسسورها) حاصل گردد، صفحه نمایش ممکن است خاموش شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را قطع نموده و مجدداً وصل نمایید و دوباره ساعت را تنظیم کنید.

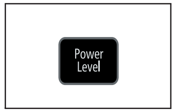
✉ در صورتی که راهنمایی های فوق، شما را در حل مشکلتان کمک ننمود، با تعمیرکار محلی یا خدمات پس از فروش سامسونگ تماس بگیرید.

پخت/ گرم کردن

دستورالعمل زیر چگونگی پخت یا گرم کردن غذا را توضیح می دهد.

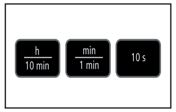
همیشه قبل از شروع کار اجاق ماکروویو، تنظیم های لازم برای پخت غذا کنترل نمایید.

اول، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. سپس در را ببندید.

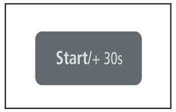


۱. کلید Power Level را فشار دهید.

نتیجه: علامت ۹۰۰W (حداکثر قدرت پخت) نمایان می شود. سطوح حرارت مورد نظر را با فشار دادن مجدد کلید Power Level انتخاب نمایید تا سطح حرارت مورد نظر نمایان گردد.



۲. زمان پخت را با فشار دادن کلید 10min, 1min یا 10s تنظیم کنید.



۳. کلید Start را فشار دهید.

نتیجه: چراغ داخل اجاق روشن می شود و صفحه گردان شروع به چرخیدن می نماید.

۱) عمل پخت آغاز می گردد و در پایان ماکروویو چهار بار بوق می زند.

۲) علامت هشداردهنده بعدی هریک دقیقه ۳ بار بوق می زند.

۳) ساعت روی صفحه نمایش دوباره ظاهر می گردد.

☚ هرگز وقتی اجاق ماکروویو خالی است، آن را روشن نکنید.

✉ اگر می خواهید غذا را برای مدتی کوتاه با حداکثر قدرت (۹۰۰W) حرارت دهید، کافی است کلید +30s را به ازای هر ثانیه زمان پخت یک بار فشار دهید. اجاق فوراً شروع به کار می کند.

فارسی

سطوح قدرت

شما می توانید از بین سطوح درجه حرارت که در زیر آمده، یکی را انتخاب کنید.

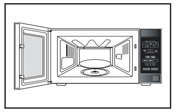
سطح درجه حرارت	خروجی	
	MWO	گریل
زیاد	900 W	
متوسط زیاد	600 W	
متوسط	450 W	
متوسط پایین	300 W	
یخ زدایی	180 W	
پایین/ برای گرم نگهداشتن	100 W	
گریل	-	1300 W
پخت ترکیبی I	600 W	1300 W
پخت ترکیبی II	450 W	1300 W
پخت ترکیبی III	300 W	1300 W

☒ اگر از درجه حرارت بیشتری استفاده می نمایید، بایستی زمان پخت را کاهش دهید.

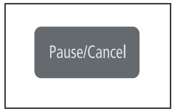
☒ اگر از درجه حرارت کمتری استفاده می نمایید، بایستی زمان پخت را افزایش دهید.

توقف پخت

شما می توانید برای کنترل کردن غذا، عمل پخت را در هر زمانی متوقف کنید.



۱. برای توقف موقت:
در را باز کنید.
نتیجه: عمل پخت متوقف می شود. برای از سرگیری عمل پخت در را ببندید و دوباره کلید Start فشار دهید.

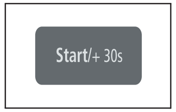


۲. برای توقف کامل:
کلید Pause/Cancel را فشار دهید.
نتیجه: عمل پخت متوقف می شود. اگر می خواهید برنامه پخت را حذف کنید، کلید Pause/Cancel را دوباره فشار دهید.

☒ شما همچنین می توانید هرگونه برنامه ای را قبل از شروع، به راحتی با فشار دادن کلید Pause/Cancel حذف کنید.

تنظیم زمان پخت

شما می توانید با هر بار فشار دادن کلید +30s ، زمان پخت را ۳۰ ثانیه افزایش دهید.

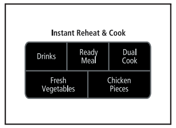


کلید +30s را هریک بار ، برای هر ۳۰ ثانیه زمان اضافی فشار دهید.

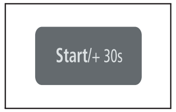
استفاده از برنامه گرم کردن/ پخت سریع

با برنامه گرم کردن/ پخت سریع، زمان پخت به صورت اتوماتیک تنظیم می شود و شما مجبور نیستید کلیدی را فشار دهید. شما می توانید مقدار سرو غذا را با چند بار فشار دادن کلید گرم کردن و پخت سریع انتخاب کنید.

اول، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. سپس در را ببندید.



کلید Instant Reheat and Cook را هر چند بار که لازم است، فشار دهید.



برای اضافه کردن هر ۳۰ ثانیه یک بار کلید +30s را فشار دهید.

نتیجه: چراغ داخل اجاق روشن می شود و صفحه گردان شروع به چرخیدن می نماید.

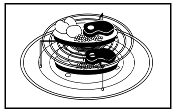
۱) عمل پخت آغاز می گردد و در پایان ماکروویو چهار بار بوق می زند.
۲) علامت هشداردهنده بعدی هریک دقیقه ۳ بار بوق می زند.
۳) ساعت روی صفحه نمایش دوباره ظاهر می گردد.

مثال: برای گرم کردن ۳ فنجان قهوه، کلید Drinks را سه بار فشار دهید. برای پیدا کردن جزئیات، به جدول صفحه روبرو مراجعه کنید.

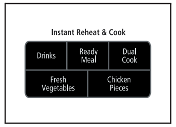
☒ فقط از لوازمی استفاده کنید که مناسب ماکروویو هستند.

استفاده از برنامه پخت دوتایی

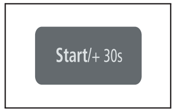
اجاق ماکروویو سامسونگ شما می تواند هم زمان دو غذای مختلف را با استفاده از قابلیت پخت دوتایی بپزد.



۱. دو بشقاب غذای آماده را در اجاق قرار دهید، یکی روی پایه فلزی و دیگری روی صفحه گردان.



۲. کلید Dual Cook (پخت دوتایی) را فشار دهید.



۳. برای اضافه کردن هر ۳۰ ثانیه یک بار کلید +30s را فشار دهید.

<u>نتیجه</u>: چراغ داخل اجاق روشن می شود و صفحه گردان شروع به چرخیدن می نماید.

۱) عمل پخت آغاز می گردد و در پایان ماکروویو چهار بار بوق می زند.
۲) علامت هشداردهنده بعدی هریک دقیقه ۳ بار بوق می زند.
۳) ساعت روی صفحه نمایش دوباره ظاهر می گردد.

مثال: کلید Dual Cook را دو بار برای پخت یا گرم کردن ۵۰۰g ~ ۴۵۰g × ۲ غذای آماده، فشار دهید. به جدول روبرو مراجعه کنید.

☛ زمانی که از پخت دوگانه استفاده می کنید (دو جور غذا را گرم می کنید)، همیشه از پایه فلزی استفاده کنید. همیشه پایه فلزی را روی صفحه گردان قرار دهید.

تنظیم برنامه گرم کردن سریع

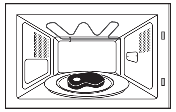
جدول زیر برنامه های مختلف گرم کردن و پخت، مقادیر، زمان توقف و پیشنهادات مفیدی را ارائه می نماید.

کد/غذا	مقدارغذا	زمان لازم	پیشنهادات
۱. نوشیدنی ها (سرد) قهوه، شیر، چای و آب	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۱ تا ۲	مایعات را در فنجان های سرامیکی بریزید و بدون درپوش گرم کنید. یک فنجان را در وسط ۲ فنجان را روبروی هم و ۳ یا ۴ فنجان را به صورت دایره ای بچینند. در زمان توقف بگذارید در اجاق بمانند. قبل و بعد از زمان توقف آن ها را هم بزنید و در زمان خارج کردن از اجاق دقت کنید. (به توصیه های ایمنی برای مایعات مراجعه کنید)
۲.غذای آماده سرد	۳۰۰-۳۵۰ گرم ۴۰۰-۴۵۰ گرم ۵۰۰-۵۵۰ گرم	۳ دقیقه	غذا را در بشقاب سرامیکی بگذارید و روی آن را با سلفون ماکروویو بپوشانید. این برنامه برای غذاهایی با سه نوع ترکیب مختلف مناسب است.(مثل گوشت با سس، سبزیجات و مخلفات مثل سیب زمینی، برنجیا ماکارونی)
۳.پخت دوتایی	۲ × ۳۰۰-۵۰۰گرم ۲ × ۴۰۰-۴۵۰گرم	۲ دقیقه	هرکدام از غذاها را در یک ظرف سرامیکی قرار دهید و روی آن ها با سلفون مخصوص ماکروویو بپوشانید. این برنامه برای غذاهای تشکیل شده از ۳ غذا (گوشت با سس، سبزیجات به همراه سیب زمینی، برنج یا پاستا) مناسب می باشد.یک بشقاب را روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه فلزی قرار دهید.
۴.سبزیجات تازه	۲۰۰-۲۵۰ گرم ۳۰۰-۳۵۰ گرم ۴۰۰-۴۵۰ گرم ۵۰۰-۵۵۰ گرم ۶۰۰-۶۵۰ گرم ۷۰۰-۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	سبزیجات را پس از شستن، تمیز کردن و خرد کردن به طور یکنواخت، وزن نمایید آن ها را داخل یک کاسه بلوری سرپوش دار بریزید. برای پختن ۲۰۰-۴۵۰ گرم سبزی مقدار۴۵ میلی لیتر (۳ قاشقس وپخوری)آب، برای پختن ۵۰۰-۶۵۰ گرم سبزی مقدار۶۰ میلی لیتر(۴ قاشق سوپخوری) آب و برای پختن ۷۰۰-۷۵۰ گرم سبزی مقدار ۷۵ میلی لیتر (۵ قاشق سوپخوری) آب اضافه نمایید. پس از پخت به هم بزنید اگر مقدار سبزی بیشتری پخت می کنید یک بار هم در حین پخت ، به هم بزنید.
۵.قطعات جوجه	۲۰۰-۳۰۰ گرم (یک تکه) ۴۰۰-۵۰۰ گرم (۲ تکه) ۶۰۰-۷۰۰ گرم (۲-۳ تکه) ۸۰۰-۹۰۰ گرم (۳-۴ تکه)	۳ دقیقه	روی قطعات جوجه را با برس روغن بمالید و آن ها را با نمک و فلفل آغشته کنید. سپس آن ها را روی پایه فلزی به صورتی قرار دهید که پوست آنها رو به پایین باشد. بعد از بوق ماکروویو، آن ها را برگردانید.

فارسی

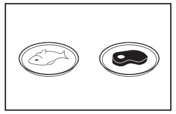
استفاده از بشقاب سرامیکی

اجاق ماکروویو شما یک بشقاب سرامیکی دارد که در لوازم جانبی می باشد.این بشقاب سرامیکی به شما این امکان را می دهدکه نه تنها روی غذای شما بلکه زیر آن نیز با گرمای زیاد بشقاب سرامیکی، برشته و قهوه ای شود. در جدول روبرو چندین غذا وجود دارد که می توانید آن ها انتخاب کنید (صفحه بعد را ببینید).
بشقاب سرامیکی می تواند برای گوشت، تخم مرغ، سوسیس و ... استفاده شود.

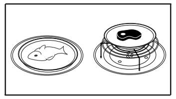


۱. بشقاب سرامیکی را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید و آن را با بالاترین درجه ترکیبی ماکروویو ـ گریل [۶۰۰W + گریل] از قبل گرم نمایید، با توجه به موارد و دستورالعمل های جدول.
برای بیرون آوردن بشقاب سرامیکی همیشه از دستکش استفاده کنید، زیرا ظرف خیلی داغ است.

۲. اگر غذاهایی از قبیل تخم مرغ و گوشت می پزید برای اینکه کاملاً برشته شود، به وسیله برس بشقاب سرامیکی را با روغن چرب کنید.
❇ ـ لطفاً توجه داشته باشید که بشقاب سرامیکی یک لایه تفلون دارد که آسیب پذیر است. بنابراین روی آن از وسایل تیزی مانند چاقو استفاده نکنید.
ـ برای برداشتن غذا از لوازم آشپزی پلاستیکی استفاده کنید و غذا را اول از بشقاب خارج کنید و بعد ببرید.



۳. غذا را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید.
❇ - لوازمی را که در مقابل گرما مقاوم نیستند، مانند کاسه های پلاستیکی را روی بشقاب سرامیکی قرار ندهید.
❇ - هرگز بشقاب سرامیکی را بدون صفحه گردان، در اجاق قرار ندهید.



۴. بشقاب سرامیکی را روی پایه فلزی (یا صفحه گردان) در اجاق قرار دهید.

۵. سطح قدرت و زمان پخت مناسب را انتخاب کنید. به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

✉ **چگونه بشقاب سرامیکی را تمیز کنیم.**
بشقاب سرامیکی را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و آبکشی کنید.

✉ هرگز از برس یا اسفنج زبر استفاده نکنید. در غیر این صورت لایه رویی بشقاب صدمه می بیند.

❇ **لطفاً توجه داشته باشید**
بشقاب سرامیکی را نباید در ماشین ظرفشویی بشویید.

تنظیم برنامه بشقاب سرامیکی

قبل از پخت غذا، پیشنهاد می کنیم بشقاب سرامیکی را روی صفحه گردان گرم کنید. از ۶۰۰W + گریل استفاده نمایید و برای زمان و دستورالعمل به جدول مراجعه کنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان گرم کردن (دقیقه)	زمان پخت (دقیقه)	پیشنهادات
گوجه فرنگی کبابی	۲۰۰ گرم (۲ تکه) ۴۰۰ گرم (۴ تکه)	۴۵۰W + گریل	۳	۳ ۴	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. گوجه‌ـفرنگی ها را از وسط نصف کنید. روی آن ها پنیر بگذارید و به صورت دایره ای روی بشقاب سرامیکی بچینید. بشقاب سرامیکی را روی صفحه گردان بگذارید.
برگر (منجمد)	۲ تکه (۱۲۵ گرم) ۴ تکه (۲۵۰ گرم)	۶۰۰W + گریل	۳	۶ ـ ۶½ ۸ ـ ۸½	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. برگرها را به صورت دایره ای روی آن قرار دهید. بشقاب سرامیکی را روی پایه فلزی قرار دهید. بعد از ۴ تا ۵ دقیقه برگردانید.
باگت (منجمد)	۱۵۰ گرم (یک تکه) ۲۵۰ گرم (۲ تکه) ۳۵۰ گرم (۳ تکه)	۴۵۰W + گریل	۲ ـ ۳		بشقاب سرامیکی را گرم کنید. یک نان باگت را در وسط بشقاب قرار دهید و ۲ نان باگت را روبروی هم روی بشقاب سرامیکی بگذارید. این برنامه برای نان های باگت با مواد دیگر برای مثال سبزیجات، همبرگر و پنیر مناسب می باشد.
پیتزا (منجمد)	۳۰۰ـ۳۵۰ گرم ۴۰۰ـ۴۵۰ گرم	۶۰۰W + گریل	۵	۷ ـ ۸ ۹ ـ ۱۰	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. پیتزا را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید و آن را روی پایه فلزی بگذارید.
مینی پیتزا (سرد)	۱۰۰ـ۱۵۰ گرم ۲۰۰ـ۲۵۰ گرم	۶۰۰W + گریل	۵	۳ - ۳½ ۴ - ۴½	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. پیتزا را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید و آن را روی پایه فلزی بگذارید.
چیپس مخصوص فر (منجمد)	۲۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۴۵۰W + گریل	۴	۹ ۱۲ ۱۵	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. چیپس ها را روی بشقاب سرامیکی پخش کنید. بشقاب را روی پایه فلزی بگذارید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت آن ها را برگردانید.
سیب زمینی پخته	۲۵۰ گرم	۶۰۰W + گریل	۴	۴ - ۵½ ۷ - ۷½	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. سیب زمینی ها را از وسط نصف کنید. آن ها را از طرف بریده شده، به صورت دایره ای روی بشقاب سرامیکی بگذارید. بشقاب را روی پایه فلزی بگذارید.
ماهی تکه تکه شده (منجمد)	۱۵۰ گرم (۵ تکه) ۳۰۰ گرم (۱۰ تکه)	۶۰۰W + گریل	۴	۶ - ۶½ ۸½ - ۹	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. با برس و روغن بشقاب را چرب کنید. ماهی ها را به صورت دایره ای روی آن بچینید. ۵ تکه را بعد از ۳½ دقیقه و ۱۰ تکه را بعد از ۵ دقیقه برگردانید.
ناگت مرغ (منجمد)	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۶۰۰W + گریل	۴	۴½ - ۵ ۶½ - ۷	بشقاب سرامیکی را گرم کنید. با برس و روغن بشقاب را چرب کنید. ناگت ها را به صورت دایره ای روی آن بچینید. ۱۲۵ گرم را بعد از ۳ دقیقه و ۲۵۰ گرم را بعد از ۵ دقیقه برگردانید.

استفاده از برنامه یخ زدایی اتوماتیک

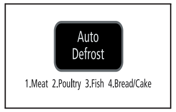
فرآیند یخ زدایی اتوماتیک شما را قادر می سازد که گوشت، مرغ، ماهی و نان یا کیک را از حالت انجماد خارج کنید.

زمان یخ زدایی و میزان قدرت به طور اتوماتیک تنظیم می گردد.

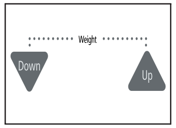
شما فقط باید برنامه و وزن را تعیین نمایید.

✉ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل امواج ماکروویو مقاوم هستند.

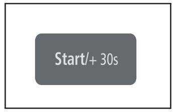
ابتدا غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید و درب را ببندید.



۱. نوع غذایی را با فشار دادن Auto Defrost یک بار یا چند بار انتخاب کنید. (به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید.)



۲. وزن غذا را با فشار دادن کلید Up/Down انتخاب کنید. تا حداکثر ۱۵۰۰ گرم می توانید انتخاب نمایید.



۳. کلید Start را فشار دهید.

نتیجه:

- ◆ عمل یخ زدایی شروع می شود.
- ◆ در اواسط عمل یخ زدایی اجاق ماکروویو بوق می زند تا یادآوری کند که غذا را برگردانید.
- ◆ کلید Start را مجدداً فشار دهید تا عمل یخ زدایی خاتمه یابد.

✉ شما می توانید مواد غذایی را به صورت غیر اتوماتیک نیز یخ زدایی کنید. برای این کار حالت پخت/گرم کردن را با سطح قدرت ۱۸۰W انتخاب نمایید. برای جزئیات بیشتر به تیتر "پخت/گرم کردن" در صفحه ۷ مراجعه کنید.

تنظیم برنامه یخ زدایی اتوماتیک

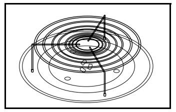
جدول زیر، برنامه های مختلف یخ زدایی اتوماتیک، مقادیر، زمان لازم و پیشنهادات مفید را ارائه می دهد.

قبل از شروع یخ زدایی، هر نوع روکش و بسته بندی مواد غذایی را بردارید. گوشت، مرغ، ماهی، نان و کیک را درو ن یک بشقاب سرامیکی‌قراردهید.

کد/علامت	مقدار	زمان لازم	پیشنهادات
۱. گوشت	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ـ۶۰ دقیقه	لبه های آن را با فویل آلومینیومی بپوشانید. وقتی ماکروویو بوق زد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، بره، استیک و گوشت قطعه شده و چرخ شده مناسب است.
۲. مرغ	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ـ۶۰ دقیقه	ران و بال مرغ را با فویل آلومینیومی بپوشانید. پس از شنیدن صدای بوق ماکروویو، مرغ کامل و یا قطعات مرغ مناسب است.
۳. ماهی	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ـ۵۰ دقیقه	دم ماهی درسته را با فویل آلومینیومی بپوشانید. پس از شنیدن صدای بوق ماکروویو ، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و یا فیله شده مناسب است.
۴. نان / کیک	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۵ ـ۲۰ دقیقه	نان را روی یک تکه کاغذ نسوز قرار دهید و به محض اینکه ماکروویو بوق زد، نان را برگردانید. کیک را در یک بشقاب سرامیکی قراردهید و در صورت امکان به محض بوق زدن ماکروویو آن را برگردانید. (ماکروویو به کار خودش ادامه می دهد و وقتی که درب آن باز شود متوقف می گردد.) این برنامه برای انواع نان، درسته و یا تکه شده و همچنین برای انواع نان باگت مناسب است. نان های باگت را به صورت دایره ای قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک های خمیری، بیسکوییت ها، کیک های پنیری و کلوچه مناسب است. این برنامه برای کلوچه های نازک یا ترد کیک های میوه ای و خامه ای و شکلاتی مناسب نیست.

انتخاب لوازم جانبی

فقط از ظروفی که در مقابل امواج ماکروویو مقاوم هستند استفاده نمایید، از ظروف پلاستیکی، فنجان های کاغذی و دستمال کاغذی و غیره استفاده نکنید.

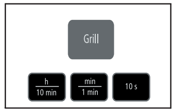


اگر می خواهید از حالت پخت ترکیبی (گریل + ماکروویو) استفاده کنید، فقط از ظروفی که در مقابل امواج ماکروویو و حرارت آن مقاوم هستند استفاده نمایید. لوازم و ظروف آشپزی فلزی ممکن است به اجاق شما صدمه بزنند.

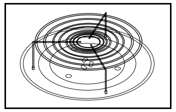
✉ برای اطلاعات بیشتر در مورد لوازم و ظروف آشپزی به " راهنمای لوازم آشپزی" در صفحه ۱۴ رجوع کنید.

گریل (کباب کردن)

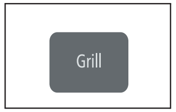
شما می توانید با استفاده از گریل، بدون استفاده از امواج ماکروویو، به سرعت غذا را گرم یا برشته نمایید. برای این منظور یک پایه گریل (پایه فلزی) به دستگاه شما ضمیمه شده است.



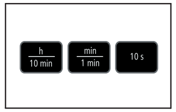
۱. با فشار دادن کلید Grill (گریل) و تنظیم زمان با فشار دادن کلید 10min, 1min یا 10s، گریل را با درجه حرارت لازم گرم کنید.



۲. کلید Start را فشار دهید.

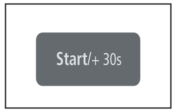


۳. در را باز کرده و غذا را روی پایه فلزی قرار دهید. در را ببندید.



۴. کلید Grill را فشار دهید.

نتیجه: این صفحه نمایش ظاهر می شود.



۵. با فشار دادن کلید 10min, 1min یا 10s، زمان گریل را تنظیم نمایید. حداکثر زمان برای گریل ۶۰ دقیقه می باشد.

۶. کلید Start را فشار دهید.

نتیجه: پخت ترکیبی آغاز می گردد. در پایان:
۱) اجاق ماکروویو ۴ بار بوق می زند.
۲) زنگ یادآوری کننده ۳ بار بوق می زند. (هر یک دقیقه ، یک بار)
۳) ساعت دوباره ظاهر می گردد.

✉ اگر در موقع کباب کردن دستگاه خاموش و روشن شد، نگران نشوید. این سیستم طوری طراحی شده است که از حرارت بیش ازحد جلوگیری می نماید.

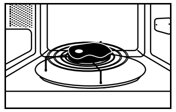
☛ همیشه برای دست زدن به ظروف داخل ماکروویو از دستکش استفاده کنید، چون ظروف خیلی داغ می شوند.

ترکیب ماکروویو و گریل

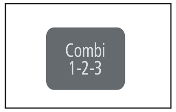
شما همچنین می توانید با ترکیب ماکروویو و گریل، همزمان غذا را به سرعت پخت و برشته نمایید.

☚ همیشه از لوازم آشپزی یا سرامیکی مناسب هستند، زیرا اشعه ماکروویو و حرارت آن استفاده نمایید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی مناسب هستند، زیرا اشعه ماکروویو می تواند به صورت یکنواخت به غذا نفوذ کند.

☚ همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل اجاق ماکروویو از دستکش استفاده کنید، زیرا خیلی داغ هستند.



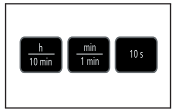
۱. درِ ماکروویو را باز کنید.
غذا را روی پایه فلزا قرار دهید و آن را روی صفحه گردان بگذارید.
درِ ماکروویو را ببندید.



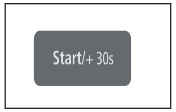
۲. کلید Combi (پخت ترکیبی) را فشار دهید.
نتیجه: علائم زیر ظاهر می گردند.
(حالت ماکروویو و گریل)
۶۰۰W (انرژی خروجی)

✉ با دوبار فشار دادن کلید Combi قدرت مناسب را انتخاب کنید تا سطح قدرت مشابه ظاهر گردد.

☚ شما می توانید درجه حرارت گریل را تنظیم کنید.



۳. با فشار دادن کلید 10min ,1min یا 10s، زمان مورد نیاز پخت را تنظیم کنید.
حداکثر زمان برای گریل ۶۰ دقیقه می باشد.

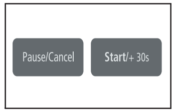


۴. کلید Start را فشار دهید.
نتیجه: پخت ترکیبی آغاز می گردد. در پایان:
۱) اجاق ماکروویو ۴ بار بوق می زند.
۲) زنگ یادآوری کننده پایان کار ۳ بار بوق می زند. (هر یک دقیقه ، یک بار)
۳) ساعت دوباره ظاهر می گردد.

✉ حداکثر قدرت ماکروویو در حالت ترکیبی آن با گریل ۶۰۰W می باشد.

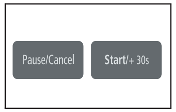
گریل (کباب کردن)

شما می توانید هر زمانی که بخواهید صدای بوق را قطع کنید.



۱. کلیدهای Pause /Cancel و Start را به طور هم زمان فشار دهید.
نتیجه:
◆ علامت زیر ظاهر می گردد.

◆ وقتی که کلیدی را فشار می دهید، دیگر اجاق ماکروویو بوق نمی زند.



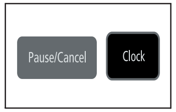
۲. برای بازگرداندن صدای بوق دوباره کلیدهای Pause/Cancel و Start را هم زمان فشار دهید.

نتیجه:
◆ علامت زیر ظاهر می گردد.
◆ اجاق ماکروویو دوباره با بوق فعال کار خواهد کرد.

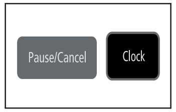
قفل ایمنی اجاق ماکروویو

اجاق ماکروویو شما مجهز به یک برنامه قفل ایمنی ویژه برای عدم دسترسی کودکان می باشد،که به وسیله آن ماکروویو طوری قفل می‌شود که بچه ها و هر شخص ناوارد دیگری نتواند آن را روشن کند.

در هر زمانی می توان ماکروویو را قفل کرد.



۱. کلیدهای Pause /Cancel و Clock را به طور هم زمان فشار دهید.
نتیجه:
◆ ماکروویو قفل می گردد.(هیچ عملکردی را نمی توان انتخاب کرد.)
◆ صفحه نمایشگر علامت " L " را نشان می دهد.



۲. برای بازکردن قفل اجاق ماکروویو، مجدداً کلیدهای Pause/Cancel وClock را هم زمان فشار دهید.
نتیجه:
◆ از اجاق به طور عادی می توان استفاده نمود.

فارسی

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در اجاق ماکروویو، امواج ماکروویو بایستی بتوانند بدون اینکه به وسیله ظروف منعکس یا جذب شوند، در غذا نفوذ نمایند.بنابراین در حین انتخاب لوازم آشپزی، بایستی دقت لازم صورت گیرد. اگر روی وسایل آشپزی مورد استفاده عبارت "مقاوم در مقابل ماکروویو" نوشته شده باشد، جای هیچ گونه نگرانی نیست.

جدول زیر انواع لوازم آشپزی را نشان می دهد و چگونگی استفاده از آن ها را در ماکروویو مشخص می نماید.

وسایل آشپزی	مقاوم در برابر ماکروویو	پیشنهادات
فویل آلومینیومی	✓✗	برای محافظت برخی از قسمت ها از پخت زیاد، به مقدارکم می توان استفاده نمود. اگر فویل به دیواره ماکروویوخیلی نزدیک باشد یا از مقدار زیادی فویل استفاده شود،ممکن است سبب بروز جرقه شود.
بشقاب مخصوص برشته کردن	✓	نبایستی بیش از ۸ دقیقه گرم شود.
لوازم چینی	✓	معمولاً ظروف چینی، سفالی، لعابی و چینی استخوانی چنانچه روی آن ها با فلز تزئین نشده باشد، مناسب هستند.
ظروف مقوایی و پلی استر یک بار مصرف	✓	بعضی غذاهای منجمد در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی غذاهای آماده طبخ	✓	
• فنجان های پلی استری	✗	برای گرم کردن غذا به کار می روند. حرارت زیاد ممکن است سبب ذوب شدن پلی استر گردد.
• پاکت های کاغذی	✗	ممکن است آتش بگیرد.
• کاغذهای بازیافت شده با تزئینات فلزی	✗	ممکن است سبب ایجاد جرقه شود.
ظروف شیشه ای		
• ظروف پیرکس	✓	چنانچه تزئینات فلزی نداشته باشند، می توان مورد استفاده قرار داد.
• ظروف شیشه ای نازک	✓	برای گرم کردن غذا و مالیات استفاده می شود. شیشه نازک در صورت حرارت ناگهانی، ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• شیشه های مواد غذایی مثل شیشه سس	✓	درپوش آن باید برداشته شود. فقط برای گرم کردن مناسب است.

وسایل آشپزی	مقاوم در برابر ماکروویو	پیشنهادات
فلزات		
• ظروف	✗	ممکن است سبب جرقه شده و یا آتش بگیرد.
• نایلون های فریزر با بست های فلزی	✗	
کاغذی		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ مخصوص آشپزخانه	✓	برای مدت کوتاه گرم کردن و نیز جذب رطوبت اضافی ممکن است ایجاد جرقه کند.
• کاغذ بازیافت شده	✗	
پلاستیکی		
• ظروف	✓	خصوصاً از نوع ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر حرارت باشند. سایر انواع ممکن است در اثر حرارت زیاد تاب بردارند و یا تغییر رنگ دهند. از ظروف ملامینی استفاده نشود.
• سلفون		برای حفظ رطوبت مورد استفاده قرار می گیرد، نباید با غذا تماس داشته باشد، موقع برداشتن آن مواظب خارج شدن بخارات داغ باشید.
• کیسه های فریزر	✗✓	فقط از انواع قابل جوشانیدن و مقاوم در برابر حرارت ماکروویو. نباید خالی از هوا باشد. در صورت لزوم آن را با چنگال سوراخ نمایید.
کاغذ مقاوم در برابرموم یا روغن	✓	برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن، از آن استفاده می‌شود.

✓ : **مجاز**

✓✗ : **با احتیاط مصرف کنید**

✗ : **غیر مجاز(نا مطمئن)**

راهنمای آشپزی

ماکروویو

انرژی ماکروویو در واقع در غذا نفوذ می کند و به وسیله آب، چربی و قند موجود در غذا، جذب می گردد.
امواج ماکروویو سبب می گردد که مولکول های موجود در غذا به سرعت حرکت نمایند. حرکت سریع این مولکول ها موجب به وجود آمدن اصطکاک شده و حرارت به وجودآمده سبب پختن غذا می شود.

پخت

لوازم آشپزی مورد نیاز جهت پخت با ماکروویو:
ظروف آشپزی باید طوری باشد که انرژی ماکروویو برای کارایی هرچه بیشتر بتواند از آن ها عبور نماید. اشعه ماکروویو، به وسیله فلزاتی مثل استیل، آلومینیوم و مس منعکس می شود.اما توسط سرامیک، شیشه، پورسلین (چینی) و پلاستیک و همچنین کاغذ و چوب جذب می گردد. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در ظروف فلزی طبخ نمود.

مواد غذایی مناسب جهت پخت در اجاق ماکروویو:
مواد غذایی بسیار متنوعی مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه، ماکارونی، برنج، غلات، حبوبات، ماهی و گوشت برای پخت در اجاق ماکروویو مناسب هستند. سس، فرنی، سوپ، پودینگ بخار داده شده، پیش غذا و سس چاشنی را می توان در اجاق ماکروویو تهیه نمود. به طور کلی ماکروویو برای پخت هر نوع غذایی که به طور عادی روی شبکه گاز تهیه می شود، مناسب است، مثل آب کردن کره یا شکلات.(به بخش "تکنیک ها و تذکرات" مراجعه نمایید.)

پوشش روی غذا در طول پخت:
پوشاندین روی غذا در حین پخت بسیار مهم است. چرا که بخار آب تبخیر تبخیر شده به عمل پخت غذا کمک می کند . روی غذا را می توان با وسایل مختلف پوشاند. به طور مثال : بشقاب سرامیکی، روکش پلاستیکی یا روکش سلفون.

زمان توقف:
زمان توقف پس از پایان پخت غذا از این جهت مهم است که امکان توزیع یکنواخت حرارت را در تمام نقاط غذا فراهم می کند.

راهنمای پخت سبزیجات منجمد:

از یک کاسه پیرکس مناسب با درپوش استفاده کنید. سبزیجات را در حداقل زمان ممکن با درپوش پخت نمایید. به جدول مراجعه نمایید. در صورت نیاز به پخت بیشتر تا رسیدن به نتیجه مطلوب به پخت ادامه دهید. در حین پخت ۲ بار و پس از آن یک بار مواد را بهم بزنید. نمک، ادویه، سبزیجات معطر یا کره را بعد از پخت اضافه نمایید. در طول زمان توقف درپوش را برندارید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۹½ ـ ۱۰½	۲ ـ ۳	مقدار ۱۵ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.
بروکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۸½ ـ ۹½	۲ ـ ۳	مقدار ۳۰ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.
نخودفرنگی	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۷½ ـ ۸½	۲ ـ ۳	مقدار ۱۵ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.
لوبیا سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۸ ـ ۹	۲ ـ ۳	مقدار ۳۰ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/لوبیا/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۷½ ـ ۸½	۲ ـ ۳	مقدار ۱۵ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (به سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰W	۸½ ـ ۹½	۲ ـ ۳	مقدار ۱۵ میلی لیتر (یک قاشق غذاخوری)آب سرد اضافه کنید.

راهنمای پخت برنج و ماکارونی:

برنج: از یک کاسه بزرگ پیرکس در دار استفاده کنید. برنج در حین پخت، ری می کند و حجم آن دو برابر می شود. به صورت دربسته پخت کنید.
پس از پایان مدت پخت، قبل از زمان توقف، آن را بهم بزنید و نمک، ادویه و کره اضافه نمایید.
یادآوری: ممکن است بعد از پایان مدت پخت، تمامی آب برنج جذب نشده باشد.

ماکارونی: از یک کاسه بزرگ پیرکس استفاده نمایید. آب جوش و کمی نمک اضافه کنید و خوب بهم بزنید. در حین پخت و بعد از آن ماکارونی را بهم بزنید. در زمان توقف درِ ظرف را بگذارید و پس از آن کاملاً آبکشی کنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (نیمه پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰W	۱۴ - ۱۵ ۱۶½ ـ ۱۷½	۵	مقدار ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. مقدار ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (نیمه پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰W	۱۹ ـ ۲۰ ۲۱ ـ ۲۲	۵	مقدار ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. مقدار ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰W	۱۵ ـ ۱۶ ۱۷½ ـ ۱۸½	۵	مقدار ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. مقدار ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
غلات مخلوط (برنج+ حبوبات)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰W	۱۶ـ ۱۷ ۲۰ ـ ۲۱	۵	مقدار ۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. مقدار ۵۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ماکارونی	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰W	۱۰ ـ ۱۱ ۱۲ ـ ۱۴	۵	مقدار ۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. مقدار ۲۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.

راهنمای آشپزی (ادامه)

راهنمای پخت سبزیجات تازه:
از یک کاسه پیرکس مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ ـ ۴۵ میلیمتر آب سرد (۲ ـ ۳ قاشق سوپخوری) برای هر ۲۵۰ گرم سبزی اضافه نمایید. مگر اینکه آبی از نوع دیگر مورد نیاز باشد. به جدول مراجعه نمایید. هدف، عمل پخت در حداقل زمان می باشد. (جدول را ببینید.) پخت را ادامه دهید تا به نتیجه مطلوب برسید. مواد را یک بار در حین پخت اضافه نمایید. در طول زمان پخت ۳ دقیقه ای، در پوش را برندارید.

تذکر: سبزیجات را به قطعات یکنواختی خرد کنید. هرچه سبزیجات را ریزتر خرد، آن ها زودتر پخته می شوند.

همه سبزیجات تازه باید با حداکثر قدرت ماکروویو (۹۰۰ W) پخته شوند.

غذا	مقدار	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
بروکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۳½ ـ ۴ ۷ ـ ۷½	۳	خوشه های کوچک و یکدستی آماده کنید. ساقه های آن ها را در مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۵½ ـ ۶½	۳	مقدار ۶۰ ـ ۷۵ میلی لیتر(۵ ـ ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه نمایید.
هویج	۲۵۰ گرم	۴ ـ ۴½	۳	هویج ها را به برش های مساوی تقسیم کنید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴ ـ ۴½ ۷½ ـ ۸½	۳	خوشه های کوچک و یکدستی آماده کنید. ساقه ها را در مرکز بچینید.
کدو	۲۵۰ گرم	۳½ ـ ۴	۳	کدو ها را برش عرضی بدهید. مقدار ۳ میلی‌لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا کمی کره اضافه کنید. آنقدر پخته شود تا نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۲½ ـ ۳	۳	بادمجان را به قطعات کوچک ببرید و یک قاشق غذاخوری آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۳½ ـ ۴	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم برید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۱ ـ ۱½ ۲ ـ ۲½	۳	قارچ های درسته ریز و یا خرد شده را آماده کنید و به هیچ وجه آب اضافه نکنید. مقداری آبلیمو به آن بزنید و کمی نمک و فلفل اضافه کنید.قبل از سرو اجازه دهید تا آب آن کاملاً گرفته شود.
پیاز	۲۵۰ گرم	۴ـ ۴½	۳	پیاز ها را خرد کرده یا به دو نیم تقسیم کنید. فقط ۱۵ میلی لیتر(یک قاشق غذاخوری) آب به آن اضافه نمایید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۳½ ـ ۴	۳	فلفل ها را خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۳ ـ ۴ ۷ ـ ۸	۳ ۳	سیب زمینی پوست کنده را وزن کنید و آن ها را به دو یا چهار قسمت مساوی تقسیم کنید.
شلغم	۲۵۰ گرم	۴½ ـ ۵	۳	شلغم ها را به صورت مکعب های کوچک خرد کنید.

گرم کردن

اجاق ماکروویو شما، غذا را در زمان بسیار کمتری نسبت به اجاق های معمولی گرم می کند.
از جدول صفحه بعد به عنوان راهنما برای تعیین سطح قدرت و مدت زمان گرم کردن استفاده کنید. زمان های در نظر گرفته شده در این جدول، برای مایعاتی با درجه حرارت متعارف در حدود °۱۸+ تا °۲۰+ سانتیگراد و برای غذاهای سرد با درجه حرارتی حدود °۵+ تا °۷+ سانتیگراد می باشد.

چیدن و پوشاندن روی غذاها

از پختن قطعات بزرگ مثل ماهیچه گوشت خودداری کنید. زیرا قبل از اینکه مغز گوشت کاملاً بپزد، روی آن‌ها پخته و خشک می گردد. پخت قطعات کوچک تر گوشت نتیجه کاملاً مطلوب تری دارد.

سطح قدرت و بهم زدن

بعضی از غذاها با درجه حرارت ۹۰۰ W طبخ می شوند، درحالی که برخی دیگر بایستی با حرارت ۶۰۰ W ، ۴۵۰ W ، یا حتی ۳۰۰ W بپزند.
برای راهنمایی به جدول مراجعه نمایید. به طور کلی، اگر غذا لطیف باشد یا به مقدار زیادی باشد یا اگر نوعاً به سرعت گرم می شود، (مثل پیراشکی گوشت) بهتر است که غذا را با درجه حرارت پایین تری گرم کنید.
برای نتیجه بهتر، در حین گرم شدن، غذا را خوب بهم بزنید یا آن را برگردانید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن نیز آن را بهم بزنید.
در هنگام گرم کردن مایعات یا غذای کودک، توجه ویژه ای مبذول دارید. برای جلوگیری از پاشیدن مایعات در حال جوشیدن و احتمال بروز سوختگی پوست، قبل ، در هنگام و بعد از گرم کردن ، آن ها را بهم بزنید. در طول مدت زمان توقف، آن را در ماکروویو نگه دارید. پیشنهاد می‌کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا شیشه ای داخل مایع بگذارید. از گرم کردن بیش از حد غذا (و در نتیجه ضایع شدن آن) پرهیز کنید. ترجیحاً بهتر است زمان پخت کمتری تخمین زده شود و در صورت لزوم بعداً میزان آن افزایش یابد.

گرم کردن و زمان توقف

اگر برای بار اول غذا را گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعات بعدی، زمان صرف شده را یادداشت کنید.
همیشه مطمئن شوید که همه قسمت های غذا گرم شده است. اجازه دهید که غذا برای زمان کوتاهی پس از گرم شدن در ماکروویو باقی بماند تا حرارت به طور یکنواخت در همه جای غذا توزیع شود. زمان توقف پس از گرم کردن ۲ ـ ۴ دقیقه است، در غیر این صورت زمان دیگری در جدول پیشنهاد شده است. در موقع گرم کردن مایعات و غذای کودک، دقت بیشتری نمایید. به بخش " توصیه های ایمنی " نیز مراجعه نمایید.

گرم کردن مایعات

همیشه پس از خاموش شدن ماکرووی، حداقل ۲۰ ثانیه زمان توقف در نظر گرفته شود تا حرارت به طور یکنواخت در همه جای غذا توزیع شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن و همیشه پس از گرم کردن، بهم بزنید. برای جلوگیری از پاشیدن مایعات و سوختگی احتمالی بایستی یک قاشق پلاستیکی یا شیشه ای داخل مایع قرار دهید و قبل، بعد و در حین حرارت دادن بهم بزنید.

راهنمای آشپزی (ادامه)

گرم کردن غذای کودک

غذای کودک:

غذای کودک را داخل یک ظرف سرامیکی گود بریزید. با یک در پوش پلاستیکی روی آن بپوشانید. پس از گرم کردن خوب بهم بزنید. قبل از سرو کردن، اجازه دهید که ۲ تا ۳ دقیقه به همان صورت بماند. دوباره بهم بزنید و درجه حرارت آن را کنترل نمایید. درجه حرارت پیشنهادی مناسب برای سرو غذا °۳۰ ـ °۴۰ سانتیگراد است.

شیر کودک:

شیر را داخل شیشه استریل شده بریزید. بدون در، گرم کنید. هرگز شیشه کودک را با سرپستانک آن حرارت ندهید. چون ممکن است در اثر بالا رفتن درجه حرارت، شیشه منفجر شود. قبل از زمان توقف و پیش از سرو نمودن، شیشه را خوب تکان دهید. همیشه قبل از دادن شیر یا غذا به کودک، درجه حرارت آن را کنترل کنید. درجه حرارت پیشنهادی مناسب برای سرو °۳۷ سانتیگراد است.

یادآوری:

غذای کودک را باید حتماً قبل از سرو نمودن به دقت کنترل نمود تا از سوختگی جلوگیری شود. از جدول بعدی به عنوان راهنمای گرم کردن و انتخاب سطح قدرت و زمان استفاده کنید.

گرم کردن مایعات و غذا:

ازسطوح قدرت و زمان داده شده در این جدول به عنوان راهنمای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰ W	۱ ـ ۱½ ۱½ ـ ۲	۱ ـ ۲	نوشیدنی را داخل فنجان بریزید و بدون درپوش گرم کنید: ۱ فنجان را در وسط صفحه گردان، ۲ فنجان را روبروی هم و ۳ فنجان را به صورت دایره ای قرار دهید. در طول زمان توقف آن ها را در اجاق نگه دارید.
سوپ (سرد)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰W	۳ ـ ۳½ ۳½ ـ ۴½ ۴ ـ ۵	۲ ـ ۳	داخل یک بشقاب یا کاسه سرامیکی گود بریزید. با یک درپوش پلاستیکی در آن را ببندید. بعد از گرم کردن خوب بهم بزنید قبل از سرو کردن، مجدداً بهم بزنید.
خورش ها (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰W	۵ ـ ۶	۲ ـ ۳	خورش را در یک بشقاب گود بریزید. با یک درپوش پلاستیکی در آن را ببندید. در حین گرم شدن، گه گاهی بهم بزنید و مجدداً قبل از زمان توقف و سرو نمودن این عمل را تکرار کنید.
ماکارونی با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰W	۴½ ـ ۵½	۳	ماکارونی (مثل اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغی) را داخل یک بشقاب تخت سرامیکی بریزید و روی آن را با سلفون بپوشانید. قبل از سرو کردن بهم بزنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
پیراشکی پر شده با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰W	۵ ـ ۶	۳	پیراشکی ها (مثل راویولی، تورتلینی) را در یک بشقاب سرامیکی گود بریزید. روی آن را با درپوش پلاستیکی بپوشانید. در حین طبخ گه گاهی آن را بهم بزنید.
غذای بشقابی (سرد)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰W	۴½ ـ ۵½ ۵½ ـ ۶½ ۷ - ۸	۳	بشقاب مشتمل بر ۲ ـ ۳ نوع غذاست. غذاها را در ظرف سرامیکی قرار داده و با سلفون بپوشانید.

راهنما برای گرم کردن دوتایی:

ازسطوح قدرت و زمان داده شده در این جدول به عنوان راهنمای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه)	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
مرغ با کاری و برنج (سرد)	۲×۳۵۰ گرم	۹۰۰W	۶ ـ ۷	۳	غذا را در ۲ بشقاب سرامیکی بریزید. روی آن را با سلفون مخصوص ماکروویو بپوشانید. یکی را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه فلزی قرار دهید.
غذای بشقابی (سرد)	۲×۳۵۰ گرم	۹۰۰W	۵½ - ۶½	۳	غذای شامل ۳ تا ۳ نوع غذا را در دو بشقاب سرامیکی بریزید. روی آن را با سلفون مخصوص ماکروویو بپوشانید. یکی را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه فلزی قرار دهید.

راهنمای آشپزی (ادامه)

گرم کردن غذا و شیر کودک:

ازسطوح قدرت و زمان داده شده در این جدول به عنوان راهنمای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	مقدار	قدرت	زمان	زمان توقف (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات+ گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰W	۳۰ ثانیه	۲ ـ ۳	غذا را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید و روی آن رابپوشانید. پس از پایان مدت طبخ بهم بزنید و درجه حرارت را به دقت کنترل کنید.
پوره بچه (غلات+ شیر+ میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰W	۲۰ ثانیه	۲ ـ ۳	پوره را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید و روی آن را بپوشانید. پس از پایان زمان طبخ، بهم بزنید. ۲ ـ ۳ دقیقه صبر کنید. قبل از سرو نمودن خوب بهم بزنید و درجه حرارت آن را به دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰W	۳۰ـ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۲ ـ ۳	خوب بهم بزنید و تکان دهید و آن را داخل یک شیشه استریل بریزید و آن را در وسط صفحه گردان قرار دهید. درب آن را ببندید. خوب تکان دهید و حداقل ۳ دقیقه صبر کنید. قبل از سرو نمودن نیز خوب تکان دهید و درجه حرارت آن را به دقت کنترل کنید.

یخ زدایی:

اجاق ماکروویو بهترین وسیله یخ زدایی غذای منجمد است. امواج ماکروویو غذاهای منجمد را به آرامی و در زمان کوتاهی یخ زدایی می نماید. این عملکرد به خصوص زمانی که میهمانان سرزده به منزل شما می آیند از کاربرد زیادی برخوردار است.

یخ مرغ بایستی قبل از پخت کاملاً آب شود. هرگونه بست فلزی را از بسته بندی مرغ بازکرده و روکش آن را بردارید تا آب حاصل از یخ ذوب شده، خارج شود.

غذای منجمد را در یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. پس از انجام نیمی از کار آب آن را خالی کنید و هرچه سریع تر دل و جگر مرغ را بیرون بیاورید.

- گاه گاهی به غذا سربزنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.

اگر در حین یخ زدایی، قسمت های کوچک تر و نازک تر غذای در حال یخ زدایی، شروع به گرم شدن نمود، بایستی آن قسمت ها را با تکه های کوچکی از فویل آلومینیومی بپوشانید.

اگر متوجه شدید که قسمت های خارجی مرغ شروع به گرم شدن نموده است، کار را متوقف نمایید. قبل از ادامه کار بگذارید تا مدت ۲۰ دقیقه به همان صورت باقی بماند.

در زمان توقف، ماهی، گوشت و مرغ را مدتی به حال خود بگذارید تاکار ذوب شدن یخ آن ها کاملاً انجام گیرد.

مدت زمان توقف برای کامل شدن یخ زدایی، بسته به مقدار غذا ، متفاوت است. لطفاً به جدول زیر رجوع شود.

تذکر: غذاهای پخش شده بهتر از قطعات درشت یخ زدایی می گردند و مقادیر کمتر سریع تر از مقادیر زیادتر یخ زدایی می شود. این تذکر را در حین منجمد کردن و یخ زدایی نمودن غذا در نظر داشته باشید.

- برای یخ زدایی غذای منجمد با دمای حدود ۱۸- تا ۲۰۰- درجه سانتیگراد، از جدول صفحه بعد به عنوان راهنما استفاده نمایید.

فارسی

همه غذاهای منجمد بایستی با سطح قدرت مخصوص یخ زدایی (۱۸۰ W) از حالت انجماد خارج گردند.

غذا	مقدار (دقیقه)	زمان (دقیقه)	زمان توقف	دستورالعمل ها
گوشت چرخ کرده	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۷½ ـ ۸½ ۱۴ ـ ۱۶	۵ ـ ۳۰	گوشت را روی یک بشقاب سرامیکی پهن قرار دهید لبه های باریک تر را با فویل آلومینیومی بپوشانید.پس از گذشتن نیمی از زمان یخ زدایی،آن را برگردانید.
استیک	۲۵۰ گرم	۷½ ـ ۸½		
مرغ تکه های مرغ	۵۰۰ گرم (۲ تکه)	۱۶ ـ ۱۸	۱۵ ـ ۶۰	در ابتدا، قطعات مرغ را طوری در یشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید که پوست مرغ به طرف پایین باشد. قسمت های نازک تر مثل نوک بال ها و پایین ران ها را با فویل آلومینیومی بپوشانید. پس از گذشتن نیمی از زمان یخ زدایی، آن را برگردانید.
مرغ کامل	۱۰۰۰ گرم	۳۱ ـ ۳۳		
ماهی فیله ماهی	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۷ ـ ۸ ۱۴ ـ ۱۵	۱۰ ـ ۲۵	ماهی منجمد را در وسط یک بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. قطعات باریک تر را زیر قطعات کلفت تر بگذارید. قسمت های انتهایی باریک فیله ها و دم ماهی کامل را با فویل آلومینیومی بپوشانید. پس از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی آن ها را برگردانید.
میوه جات توت	۲۵۰ گرم	۷½ ـ ۸½	۵ ـ ۱۰	میوه ها را روی یک بشقاب شیشه ای گرد مسطح پخش نمایید.(با یک قطر بزرگ)
نان نان گرد (هر کدام ۵۰ گرم) تست/ ساندویچ	۲ تکه ۴ تکه ۲۵۰ گرم	۱ ـ ۱½ ۳ ـ ۳½ ۶ ـ ۶½	۵ ـ ۲۰	قرص های نان گرد را به صورت دایره ای روی کاغذ نسوز قرار دهیدو اگر نان باگت دارید آن ها را به صورت افقی بچینید و روی صفحه گردان بگذارید. پس از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی، آن ها را برگردانید.

گریل(کباب پز):

المنت حرارتی گریل در زیر سقف محفظه داخلی ماکروویو قرار دارد. این المنت وقتی کار می کند که درِ ماکروویو بسته بوده و صفحه گردان در حال چرخیدن است. چرخش صفحه گردان سبب می گردد که غذا به طورِ یکنواخت برشته شود، از قبل گرم کردن گریل به مدت ۴ دقیقه سبب می گردد که غذا سریع تر برشته شود.

لوازم آشپزی برای گریل:

بایستی در مقابل آتش مقاوم باشند و ممکن است فلز در آن ها به کار رفته باشد. از هیچ نوع لوازم پلاستیکی استفاده ننمایید، زیرا ممکن است ذوب شوند.

- غذاهای مناسب برای گریل:

قطعات گوشت، سوسیس، همبرگر، استیک، ورقه های نازک گوشتران و سردست، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان تست با محتویات روی آن.

یادآوری مهم:

قرار گیرد، مگر اینکه دستورالعمل دیگری پیشنهاد شده باشد.

ماکروویو + گریل

در این حالت، حرارت متصاعد از گریل با سرعت پخت ماکروویو ترکیب می شود. این حالت فقط وقتی فعال است که در، بسته بوده و صفحه گردان در حال چرخش باشد. چرخش صفحه گردان سبب می شود تا غذا به طور یکنواخت برشته شود. سه حالت ترکیبی در این مدل وجود دارد: گریل + ۳۰۰W، گریل + ۴۰۰ W، گریل + ۶۰۰W .

- وسایل مربوط جهت پخت با ماکروویو + گریل:

لطفاً از لوازمی استفاده نمایید که امواج ماکروویو می تواند از آن ها عبور نماید. این لوازم بایستی نسوز باشند. در حالت ترکیبی از لوازم فلزی استفاده ننمایید. از هیچ گونه لوازم پلاستیکی نیز استفاده نکنید چون ممکن است ذوب شود.

غذاهای مناسب برای پخت ماکروویو + گریل:
غذاهای مناسب برای حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته شده که نیاز به گرم کردن یا برشته شدن دارند، می باشد.(مثل ماکارونی پخته شده) و همچنین برای غذاهایی که نیاز به مدت زمان پخت کمتری برای برشته شدن دارند، مناسب می باشد. این حالت همچنین برای غذاهایی با قطر زیاد که باید روی آن ها برشته و ترد می تواند مورد استفاده قرار گیرد. (مثل قطعات مرغ، آن ها را در طبخ برگردانید) برای اطلاعات بیشتر لطفاً به جدول گریل مراجعه نمایید.

یادآوری مهم:

- بلند قرار داده شود، مگر دستورالعمل دیگری پیشنهاد گردد و یا بایستی روی صفحه گردان گذاشته شود.
لطفاً به دستورات جدول زیر مراجعه شود.

اگر دو طرف غذا بایستی برشته شود ، غذا را برگردانید.

راهنمای آشپزی (ادامه)

راهنمای گریل برای غذاهای تازه:

گریل را با روش کارکرد گریل به مدت ۴ دقیقه گرم نمایید.

از سطوح قدرت و زمان داده شده در این جدول به عنوان راهنمای گریل استفاده کنید.

غذای تازه	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه) ۱ طرف	زمان (دقیقه) ۲ طرف	دستورالعمل ها
تکه های نان تست	۴ تکه هرکدام۲۵گرم	فقط گریل	۴ ـ ۵	۴½ ـ ۵½	تکه های نان تست را کنار یکدیگر روی پایه فلزی قرار دهید.
نان تست و پنیر و گوجه فرنگی	۲ تکه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰W + گریل	۴ ـ ۵	--	ابتدا قطعات نان را برشته نمایید. تست را با محتویات روی آن روی پایه فلزی
گوجه فرنگی کباب شده	۲۰۰ گرم (۲ تکه) ۴۰۰ گرم (۴ تکه)	۳۰۰W + گریل	۳½ ـ ۴½ ۵ ـ ۶	--	گوجه فرنگی ها را به ۲ نیم تقسیم نمایید. مقداری پنیر روی آن ها بگذارید. آن ها را داخل یک ظرف پیرکس تخت به صورت دایره بچینید. سپس ظرف را روی پایه فلزی قرار دهید.
تست هاوایی (آناناس، ژامبون و تکه های پنیر)	(۲ تکه) ۳۰۰ گرم (۴ تکه) ۶۰۰ گرم	۴۵۰W + گریل	۳½ ـ ۴ ۶ ـ ۷	--	ابتدا نان را تست نمایید. تست را با محتویات روی آن روی پایه فلزی قرار دهید. ۲ تست را مقابل هم روی پایه فلزی بگذارید. مدت ۲ـ۳ دقیقه صبر کنید.
سیب زمینی پخته	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰W + گریل	۴½ ـ ۵½ ۸ ـ ۹	--	سیب زمینی ها را به دو نیم تقسیم نمایید. آن ها را به صورت دایره طوری روی پایه فلزی قرار دهید که سطح برش خورده آن ها به طرف بالا قرار گیرد.
قطعات مرغ	۴۵۰-۵۰۰ گرم (۲ تکه)	۳۰۰W + گریل	۸ ـ ۹	۹ ـ ۱۰	روی قطعات مرغ روغن و ادویه بمالید. آن ها را به صورت دایره به طوری که استخوان در وسط قرار بگیرد، بچینید. یک تکه مرغ را تنها در وسط پایه فلزی قرار ندهید. مدت ۲ ـ ۳ دقیقه صبر کنید.

غذای تازه	مقدار	قدرت	زمان (دقیقه) ۱ طرف	زمان (دقیقه) ۲ طرف	دستورالعمل ها
قطعات گوشت بره (متوسط)	۴۰۰ گرم (۴ تکه)	فقط گریل	۱۱ ـ ۱۳	۸ ـ ۹	روی قطعات‌گوشت بره را روغن و ادویه بمالید. آن ها را به صورت دایره روی پایه فلزی قرار دهید. پس از کباب کردن ۲ ـ ۳ دقیقه صبر کنید.
استیک	۲۵۰ گرم (۲ تکه)	ماکروویو + گریل	۳۰۰W + گریل ۷ ـ ۸	فقط گریل ۶ ـ ۷	روی استیک روغن و ادویه بمالید. آن ها را به صورت دایره ای روی پایه فلزی بچینید. پس از کباب کردن ۲ ـ ۳ دقیقه صبر کنید.
سیب پخته	۱ سیب (حدوداً۲۰۰گرم) ۲ سیب (حدوداً۴۰۰گرم)	۳۰۰W + گریل	۴ ـ ۴½	--	داخل سیب را خالی کنید و با مربا پر کنید. روی آن بادام بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف صاف پیرکس قرار دهید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید.

فارسی

راهنمای آشپزی (ادامه)

تذکرات ویژه

آب کردن کره

مقدار ۵۰ گرم کره را داخل یک ظرف کوچک شیشه ای گدو قرار دهید. روی آن را درپوش پلاستیکی بگذارید. با قدرت W ۹۰۰ ، به مدت ۳۰ تا۴۰ ثانیه حرارت دهید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

مقدار ۱۰۰ گرم شکلات را داخل یک ظرف شیشه ای کوچک و گود قرار دهید. با قدرت ۴۵۰W، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه حرارت دهید تا شکلات آب شود. در حین آب شدن یک یا دو با بهم بزنید. موقع خارج کردن، از دستکش فر استفاده نمایید.

آب کردن موم عسل

مقدار ۲۰ گرم موم عسل را داخل یک ظرف شیشه ای کوچک و گود قرار دهید. با قدرت ۳۰۰W، به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه حرارت دهید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های ژلاتین خشک (۱۰ گرم) را به مدت ۵ دقیقه در آب سرد قرار دهید. ژلاتین خیس شده را داخل یک کاسه پیرکس کوچک بگذارید. مدت یک دقیقه با حرارت W ۳۰۰ گرم نمایید. پس از آب شدن، بهم بزنید.

تزئینات روی کیک ساده و خامه ای

پودر فوری (حدود ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط نمایید. با استفاده از قدرت ۹۰۰W، به مدت ½ ۳ تا ½ ۴ دقیقه به صورت درباز در یک کاسه پیرکس حرارت دهید تا ژله تزئین روی کیک شفاف شود. در حین پخت دوبار بهم بزنید.

تهیه مربا

مقدار ۶۰۰ گرم میوه (مخلوطی از میوه های مختلف) را در یک کاسه پیرکس دردار با سایز مناسب بریزید. مقدار ۳۰۰ گرم شکر به آن اضافه نمایید و خوب بهم بزنید.
با قدرت ۹۰۰W، به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه به صورت دربسته حرارت دهید. در حین پخت چندین بار بهم بزنید. آن را مستقیماً داخل شیشه های کوچک در دار بریزید. درب ظرف را به مدت ۵ دقیقه در طول زمان توقف بر ندارید.

تهیه پودینگ

پودر پودینگ را با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) طبق دستورالعمل کارخانه سازنده مخلوط نمایید و خوب بهم بزنید. از یک کاسه پیرکس در دار با سایز مناسب استفاده کنید. با قدرت ۹۰۰W، به مدت ½ ۶ تا ½ ۷ دقیقه به صورت دربسته حرارت دهید. در حین طبخ چندین بار خوب بهم بزنید.

برشته کردن بادام

مقدار ۳۰ گرم تکه های بادام را به طور یکنواخت روی یک بشقاب سرامیکی سایز متوسط پخش نمایید. با قدرت W ۶۰۰ ، به مدت ½ ۳ تا ½ ۴ دقیقه حرارت دهید و در حین طبخ چندین بار بهم بزنید. بگذارید مدت ۲ تا۳ دقیقه در ماکروویو باقی بماند. در موقع بیرون آوردن، از دستکش فر استفاده نمایید.

تمیز کردن اجاق ماکروویو

قسمت های زیر در ماکروویو بایستی به طور مرتب تمیز شوند تا از جمع شدن روغن و ذرات مواد غذایی در آن ها جلوگیری گردد:

- **سطوح داخلی و خارجی**
- **در، و زوار آن**
- **صفحه گردان و حلقه های دوار**

☚ **همیشه** مطمئن شویدکه زوار در، تمیز است و در، کامل بسته می شود.

۱. بدنه خارجی را با یک دستمال نرم و آب گرم و صابون تمیز نمایید. سپس آبکشی و خشک نمایید.

۲. با یک دستمال صابونی نم دار، غذاهای پاشیده شده و لکه های روی سطح داخلی یا روی صفحه گردان را تمیز نمایید. تمیز و خشک کنید.

۳. برای پاک کردن مواد غذایی خشک شده و به منظور از بین بردن بو، یک فنجان آب لیموی رقیق شده روی صفحه گردان گذاشته و به مدت ۱۰ دقیقه با حداکثر قدرت، حرارت دهید.

۴. بشقاب را در صورت ضرورت بشویید.

✉ داخل سوراخ های تهویه آب نریزید. هرگز از مواد پاک کننده یا حلال های شیمیایی استفاده نکنید. در موقع تمیز کردن زواردر، دقت نمایید تا مطمئن شوید که :

- هیچ ذره ای در آنجا جمع نشده باشد.
- هیچ ذره ای از بسته شدن در، جلوگیری نمی نماید.

✉ محفظه اجاق ماکروویو را بلافاصله پس از هر بار استفاده، با مایع پاک کننده ملایم شستشو دهید، البته قبل از پاک کردن، اجازه دهید تا محفظه اجاق خنک شود تا باعث ایجاد سوختگی نشود.

فارسی

تعمیر و نگهداری اجاق ماکروویو

برای نگهداری یا سرویس ماکروویو خود، باید احتیاط های ساده زیر را در نظر داشته باشید.

در صورتی که در یا زوار آن آسیب دیده، نباید از آن استفاده شود:

- **در صورتی که لوله های آن شکسته است.**
- **در صورتی که زوارهای آن خراب شده است.**
- **در صورتی که روکش ماکروویو آسیب دیده یا فرو رفته باشد.**

برای تعمیر فقط باید از تکنسین های سرویس ماکروویو کمک بگیرید.

☛ **هرگز** روکش خارجی ماکروویو را برندارید، اگر ماکروویو ایرادی داشت و نیاز به تعمیر بود، یا در مورد وضعیت آن شک دارید:

- دوشاخه آن را از پریز برق خارج کنید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

✉ اگر می خواهید برای مدتی از ماکروویو استفاده نکنید، برای نگهداری آن یک مکان خشک و بدون گرد و غبار را انتخاب نمایید.

دلیل: گرد و غبار و رطوبت ممکن است بر عملکرد قسمت های فعال کننده ماکروویو اثر نامطلوب بگذارد.

✉ این ماکروویو برای استفاده غیر خانگی طراحی نشده است.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره تلاش کرده است تا محصولات خود را بهبود بخشد. بر همین اساس، ممکن است طراحی دستگاه و مندرجات این کتابچه بدون اطلاع قبلی دستخوش تغییراتی گردد.

مدل	GE401 / GE4020 / GE4020W
منبع انرژی	230 V ~ 50 Hz
مصرف برق ماکروویو گریل حالت ترکیبی	 1500W 1300W 2800W
قدرت خروجی	100 W / 900W(IEC-705)
فرکانس مورد لزوم	2450 MHz
مگنترون	OM75P(31)
سیستم خنک کننده	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد دستگاه (طول x ارتفاع x عرض) ابعاد بیرونی دستگاه ابعاد محفظه داخل	 555×313×459 mm 375×262×392 mm
حجم	۴۰ لیتر
وزن خالص	 تقریبی ۲۰کیلو گرم

یادداشت

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

GE4020W_HAC-03281A-02_EN.fm Page 1 Friday, July 9, 2010 11:29 AM

SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

GE4020W / GE4020 / GE401

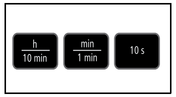
Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 6
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 7
Cooking / Reheating 7
Power Levels 8
Stopping the Cooking 8
Adjusting the Cooking Time 8
Using the Instant Reheat/Cook Feature 8
Using the Dual Cook Feature 9
Instant Reheat / Cook Settings 9
Using the Crusty Plate 10
Crusty Plate Setting 10
Using the Auto Defrost Feature 11
Auto Power Defrost Settings 11
Choosing the Accessories 12
Grilling 12
Combining Microwave and the Grill 13
Switching the Beeper Off 13
Safety-Locking Your Microwave Oven 13
Cookware Guide 14
Cooking Guide 15
Cleaning Your Microwave Oven 21
Storing and Repairing Your Microwave Oven 22
Technical Specifications 22

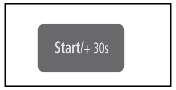
Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

Quick Look-up Guide

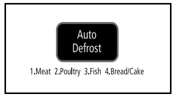
If you want to cook some food

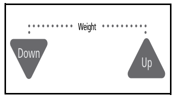


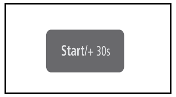


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button one or more times.
2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.
3. Press the **Start** button.
   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto auto defrost some food





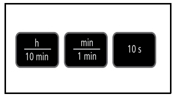


1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Defrost** button one or more times.
2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button.
3. Press the **Start** button.

If you want to add extra 30 seconds

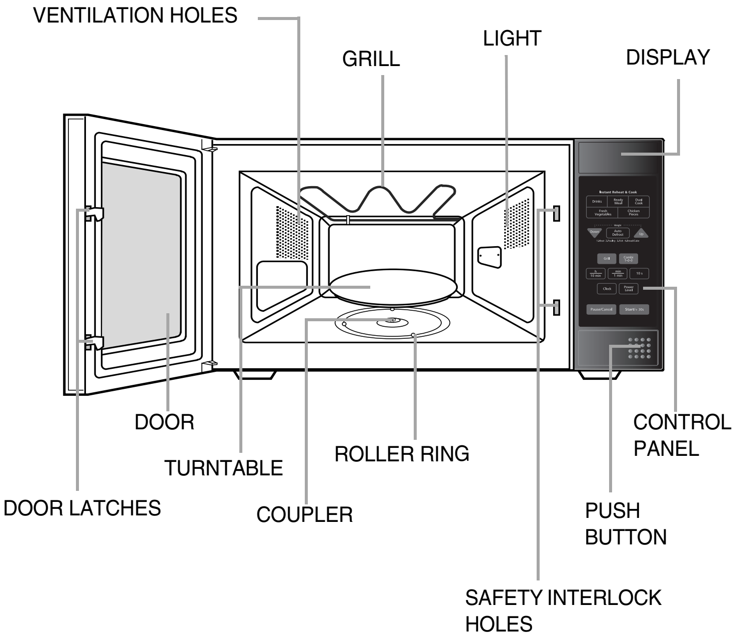
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food



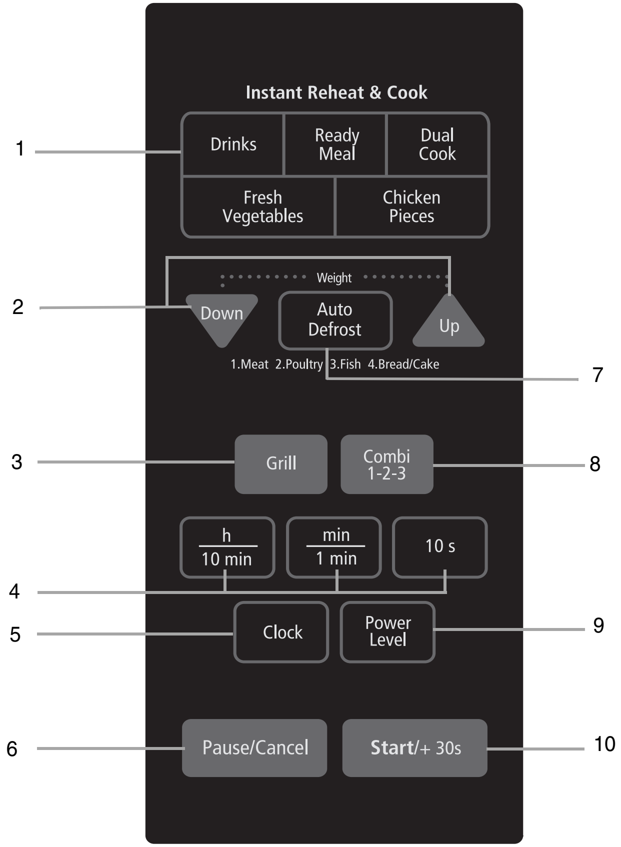
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time settng(**10min** , **1min** and **10s** button) and **Start** button.
2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.
3. Press the **Start** button.

Oven



GE4020W_HAC-03281A-02_EN.fm Page 3 Friday, July 9, 2010 11:29 AM

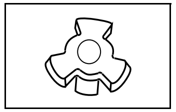
Control Panel



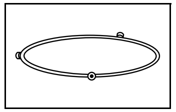
1. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
2. UP/DOWN BUTTON (Weight)
3. GRILL MODE SELECTION
4. TIME SETTING
5. CLOCK SETTING
6. PAUSE/CANCEL BUTTON
7. AUTO DEFROST FEATURE
8. COMBI MODE SELECTION
9. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
10. START BUTTON

Accessories

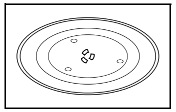
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



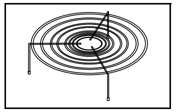
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



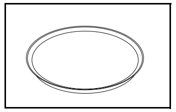
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the otherdish on the rack. The metal rack can be used in grill andcombination cooking.



5. **Crusty plate**, see page 10.
   Purpose : The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes.It helps keep pasty and pizza dough crisp.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GE4020W_HAC-03281A-02_EN.fm Page 4 Friday, July 9, 2010 11:29 AM

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important **Note** **Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
   The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions(continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason**:** The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason**:** Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

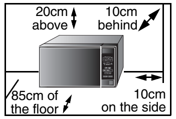
WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

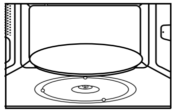
EN

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above and 85 cm(thirty three inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

❄ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

❄ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

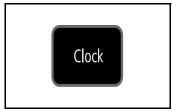
❄ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

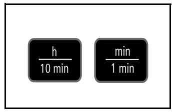
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

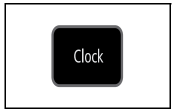


1. **To display the time in the...**

   24-hour notation
   12-hour notation



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.
   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

GE4020W_HAC-03281A-02_EN.fm Page 7 Friday, July 9, 2010 11:29 AM

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the **Start** button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

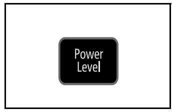
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

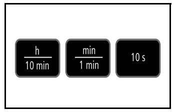
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

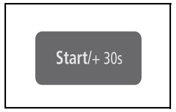
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door



1. Press the **Power Level** button.
   Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** button.
   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
   3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

EN

Power Levels

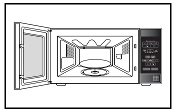
You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

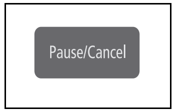
- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.

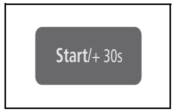


2. To stop completely;
   Press the **Pause/Cancel** button
   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Cancel** button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Pause/Cancel** button.

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

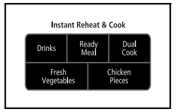


Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

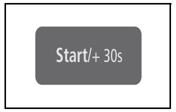
Using the Instant Reheat/Cook Feature

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automaticallyand you do not have to press the button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button there quired number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat and Cook** button which you want the required number of times.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

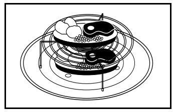
Result :
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the cancel button.

Example: Press the **Drinks** button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for turther details.? Use only recipients that are microwave-safe.

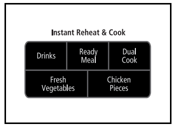
- Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Dual Cook Feature

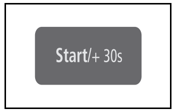
Your Samsung microwave oven can cook two different foods at the same timeusing the Dual Cook Feature.



1. Place two **READY MEALS** in the oven, one on the turntable and the other on the metal rack, which is placed on the turntable.



2. Press the **Dual Cook** button.



3. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
   Result :
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Dual Cook** button two times to reheat cook 2x400~450g of READYMEAL. Refer to the table below.

☛ When using Dual Cook (heating 2 levels of food), always use the rack.Always use the metal rack, which should be put on the turntable.

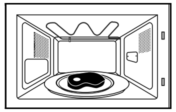
Instant Reheat / Cook Settings

The following table presents the various Instant Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code / Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Drinks (Chilled) Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups) 600 ml(4cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables andside dishes like potatoes, rice or pasta).
3. Dual Cook	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 mins.	Put each meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). Place one plate on the turntable and the other one the rack.
4. Fresh vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 mins.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
5. Chicken pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	-	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

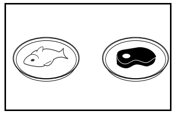
Using the Crusty Plate

Your Samsung microwave oven has a crusty plate as an additional accessory.This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill,but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high tempera-ture of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty platecan be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

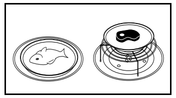


1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill] by following the times and instructions in the chart.
   ☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as it is becomming very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, inorder to brown the food nicely.
   ❇ - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid acratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   ❇ - Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power.Refer to the table on the next page.

How to clean the Cruty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Not**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table.Preheat the crusty plate with the 600W+Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time (min.)	Cooking Time (min.)	Recommendations
Grilled Tomatoes	200g (2pc) 400g (4pc)	450W+Grill	3	3 4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves.Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (Frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+Grill	3	6-6½ 8-8½	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a .circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (Frozen)	100-150g (1pc) 200-250g (2pc)	450W+Grill	5	5-6 6-7	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (Frozen)	300-350g 400-450g	600W+Grill	5	7-8 9-10	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Mini Pizza (Chilled)	100-150g 200-250g	600W+Grill	5	3-3½ 4-4½	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (Frozen)	200g 300g 400g	450W+Grill	4	9 12 15	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+Grill	4	4½-5 7-7½	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (Frozen)	150g (5pc) 300g (10pc)	600W+Grill	4	6-6½ 8½-9	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 31/2min (5 pc) or after 5 min (10 pc).
Chicken Nuggets (Frozen)	125g 250g	600W+Grill	4	4½-5 6½-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

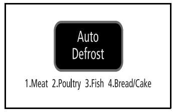
Using the Auto Defrost Feature

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.

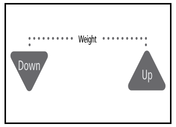
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

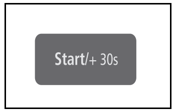
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Defrost** button one or more times.
(Refer to the table on the next page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button**.**
It is possible to set up to a maximum of 2000g



3. Press the **Start** button.
<u>Result :</u>
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled “ Cooking/Reheating” on page 7 for further details.

Auto Power Defrost Settings

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

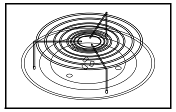
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code / Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Meat	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200 - 2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125 - 1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

EN

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

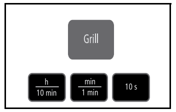


If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

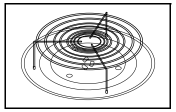
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 14.

Grilling

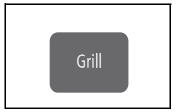
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



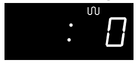
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

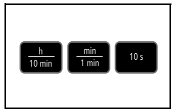


2. Open the door and place the food on the rack.
Close the door.

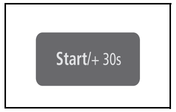


3. Press the **Grill** button.
<u>Result :</u> The follwing indications are displayed:





4. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.
<u>Result :</u> Grill cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

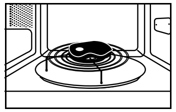
☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Combining Microwave and the Grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

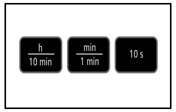


1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.

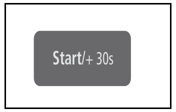
2. Press the **Combi** button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.

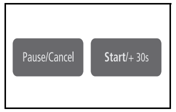


4. Press the **Start** button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

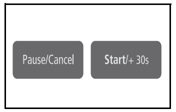
Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons at the same time.
Result :
- ◆ The following indication is displayed.

- ◆ The oven does not beep each time you press a button.



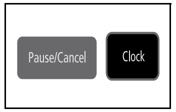
2. To switch the beeper back on, press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons again at the same time.
Result :
- ◆ The following indication is displayed.

- ◆ The oven operates with the beeper on again.

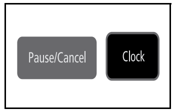
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons at the same time.
Result :
- ◆ The oven is locked (no funtions can be selected).
- ◆ The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over, standing time for the food is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	9½-10½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and add salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	19-20 21-22	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	900W	16-17 20-21	5	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 375g	900W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml cold water.

Cooking Guide(continued)

EN

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3½-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (Coffee, tea and water)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 1½ -2 2½ -3 3½ -4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350g 450g 550g	900W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramis bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5 -6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½ -5½ 5½ -6½ 7-8	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Chicken Curry & Rice (chilled)	2x350g	900W	6-7	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwavecling-film. Put one plate directly on theturn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2x350g	900W	5½-6½	3	Plate two meals of 2-3 chilled com-ponents on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

Cooking Guide(continued)

EN

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1 min. to 1min. 10 sec	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Cooking Guide(continued)

EN

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat Minced beef	200g 400g	7½ -8½ 14-16	5-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry Chicken pieces Whole chicken	500g (2 pcs) 1000g	16-18 31-33	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish Fish fillets/ Whole fish	200g 400g	7-8 14-15	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits Berries	250g	7½ -8½	5 - 10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread Bread rolls (each ca 50 g) Toast/ Sandwich	2 pcs 4 pcs 250g	½-2 3-3½ 6-6½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide(continued)

EN

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	4-5	3½-4½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up on the rack.
Grilled Bread (chilled)	200g (1pc) 400g (4pcs)	300 W + Grill	5-6	--	Put the baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Grilled Tomatoes	200g (2pc) 400g (4pc)	300 W + Grill	4½-5½ 7½-8½	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4pc (300g)	300 W + Grill	5-6	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g)	300 W + Grill	6-7	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	400g	450 W + Grill	13-15	--	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	850g(4 pc)	450 W + Grill	11-12	9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400g (4pc)	Grill only	13-15	12-14	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca. 400g)	450 W + Grill	6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish on the rack.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

EN

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE401 / GE4020 / GE4020W
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1500 W 1300 W 2800 W
Output power	100 W/900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 555 x 313 x 459 mm 375 x 262 x 392 mm
Volume	40 liter
Weight Net	 20 kg approx

Note

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	